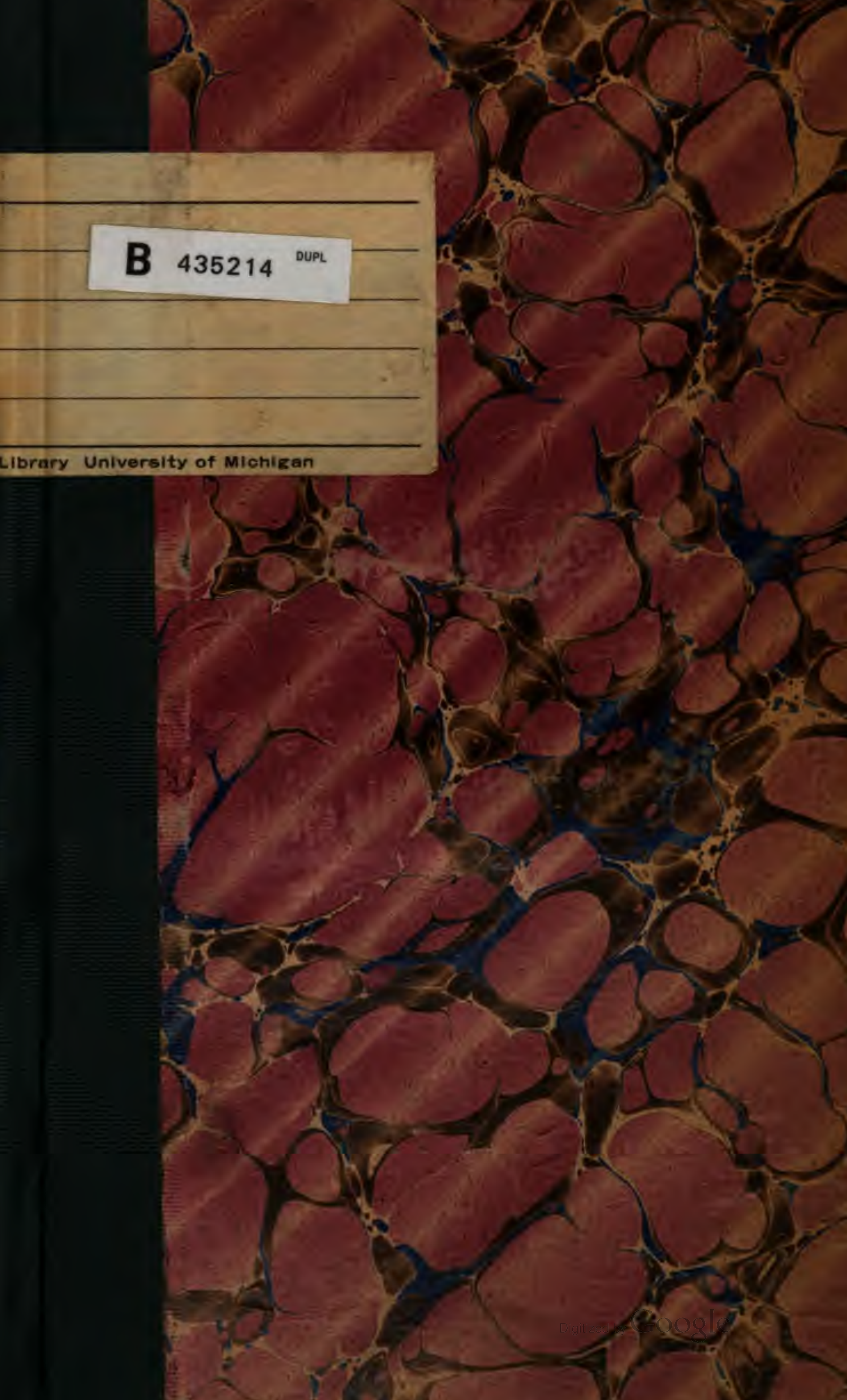
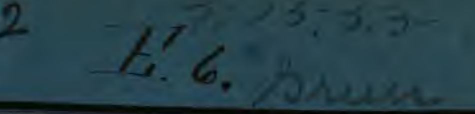
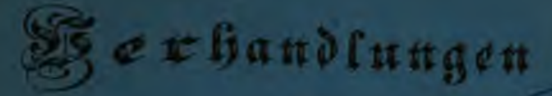

B 435214 DUPL
Library University of Michigan





Verhandlungen

der

Versammlung

deutscher

Wein- und Obst-Producenten

unter dem Präsidium des Gr. Hess. Regierungs-Präsidenten, General-Commissärs rc. Freiherrn **v. Lichtenberg,**

zu Mainz,

vom 21. bis 24. Oktober 1840.

Herausgegeben

von deren Geschäftsführer

Dr. C. Zeller,

Großherzoglich Hess. Oekonomie-Rath rc.

Darmstadt, 1841.

Hofbuchhandlung von Gustav Jonghaus.



Verhandlungen

der

Versammlung

deutsche(r)

Wein- und Obst-Producenten,

unter dem Präsidium des Gr. Hess. Regierungs-Präsidenten, General-Commissärs ꝛc. Freiherrn **v. Lichtenberg,**

zu Mainz,

vom 21. bis 24. Oktober 1840.

Herausgegeben

von deren Geschäftsführer

Dr. C. Zeller,
Großherzoglich Hess. Oekonomie-Rath ꝛc.

Darmstadt, 1841.
Hofbuchhandlung von Gustav Jonghaus.

Buchdruckerei von Heinrich Brill in Darmstadt.

Inhaltsübersicht.

I. Allgemeiner Theil.

Anordnung

der

Zusammenkunft deutscher Wein- und Obst-Producenten

zu

Mainz.

Die vorjährige Versammlung zu Heidelberg hat, in der Voraussicht, daß die Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe fürs Jahr **1840** in einer Haupt-Weingegend nicht stattfinde, ihr, für diesen Fall bestimmter, Anschluß an dieselbe also dießmal nicht geschehen könne, durch gesetzliche Wahl die Stadt Mainz als nächstjährigen Versammlungsort bestimmt und den Großherzogl. Regierungs-Präsidenten und General-Commissär der Provinz Rheinhessen, Freiherrn v. Lichtenberg, zur Uebernahme des Präsidiums eingeladen. Für den Fall der Ablehnung sollte jedoch Herr Baron v. Ritter zu Rüdesheim um dessen Uebernahme ersucht und zur Versammlung ein Ort im Rheingau bestimmt, wo möglich aber auf Wiesbaden Rücksicht genommen werden.

Zur allgemeinen Freude hat Freiherr v. Lichtenberg dem Ansinnen entsprochen und in Folge dessen auch unterm **13.** Juni **1840**, mit Beifügung der vorjährigen Beschlüsse und Wünsche für die nächstjährige Thätigkeit der Versammlung (Beil. Nr. **I.**), die in der Beilage Nr. **II.** abgedruckte, in die gelesensten politischen wie landwirthschaftlichen rc. Blätter aufgenommene, auch sonst vielfach verbreitete Einladung zu einer Versammlung in Mainz erlassen, die nähere Bestimmung der Zeit derselben, als ganz von der Trauben- und Obstreife abhängend, sich jedoch vorbehalten.

Durch Bekanntmachung vom **21.** September **1840** (Beil. Nr. **III.**) wurde sofort der Anfang der Versammlung auf Mitt-

woch den 21. October 1840 festgesetzt und in einer Bekanntmachung vom 7. October (Beil. Nr. IV.) folgte dann noch nähere Nachricht über Lokal und Stunde der Eröffnung der Versammlung.

Zur Aufnahme dieser Versammlung wie der einkommenden Produkte waren die besten Anstalten getroffen. Unter dem Vorsitze des Bürgermeisters von Mainz, Herrn Metz, hatte sich hierfür aus dasigen Bürgern ein besonderes Comité gebildet. Im Theatergebäude der Stadt wurden mehrere Säle ꝛc. theils zu Sectionszimmern, theils zur Aufstellung der Produkte mit aufopfernder Bereitwilligkeit eingeräumt; der Gartenbau-Verein von Mainz hatte auf eben so freundliche als erfolgreiche Art seine Mitglieder zur Unterstützung der Zwecke der Versammlung aufgefordert (Beil. Nr. V.); nicht weniger gestatteten die Hochfürstlich Thurn und Taxis'sche General-Post-Direction (Beil. Nr. VI.) wie die Dampfschifffahrts- und Eisenbahn-Verwaltungen, zunächst aus besonderem Wohlwollen gegen den Präsidenten der Versammlung, für die durch ihre Anstalten eingehenden Sendungen volle Portofreiheit.

Noch waren die Aussichten auf Theilnahme an der Versammlung und deren Illustration durch Sendungen von Produkten die letzten Tage vor deren Eröffnung nicht eben glänzend, als sich jene stündlich vermehrten, so daß auch die dießjährige Versammlung als eine in jeder Hinsicht vollkommen gelungene bezeichnet werden kann.

Verzeichniß
der
Theilnehmer der Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten
zu
Mainz,
vom 21. bis 23. October 1840.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
1	Ackermann, K., Gutsbesitzer ..	Nackenheim bei Mainz.
2	Albrecht, Regierungsrath . .	Wiesbaden.
3	Dr. Andrée, Redacteur der Mainzer Zeitung	Mainz.
4	Frhr. v. Babo, Vorstand der landwirthschaftl. Kreisstelle .	Weinheim in Baden.
5	Baur, Professor	Mainz.
6	Beer, Kreisbaumeister . . .	Oppenheim a. Rhein.
7	Bender, Oeconom	Ubstadt in Baden.
8	Berninger, Hypothekenbewahrer	Mainz.
9	Dr. Betz, Justizrath	Mainz.
10	Bibon, Kaufmann	Mainz.
11	Bickes, Franz, Fabrikant . .	Castel bei Mainz.
12	Boland, J., Kunstgärtner . .	Mainz.
13	Brecher, Advokat-Anwalt . .	Mainz.
14	Frhr. v. Breidbach-Bürresheim, Gutsbesitzer . . .	Hettersheim in Nassau.
15	Brillmayer, J., Holzhändler	Bingen.
16	Bruch, Notar	Mainz.
17	Casseбeer, Dr. Pharm. . .	Bieber bei Gelnhausen in Kurhessen.
18	Chary, J., Kaufmann . . .	Mainz.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
19	Cornely, Heinr., Weinhändler	Mainz.
20	Dr. Crève, Großherzogl. Hess. Staatsprokurator-Substitut .	Mainz.
21	Cyré, Polizei-Commissär . .	Mainz.
22	Dael, Georg, Gemeinderath .	Mainz.
23	Dael, Georg, Sohn, Weinhändler	Mainz.
24	Dahm, Gemeinderath . . .	Mainz.
25	Delank, Joseph, Privatmann .	Mannheim.
26	Denninger, Franz, desgl. .	Mainz.
27	Dieterich, Bürgermeister . .	Oppenheim.
28	Doll, Albert, Gutsbesitzer . .	Schelsberg in Baden.
29	Du-Mont, Bestätter . . .	Mainz.
30	Dupré, Adam, Weinhändler .	Mainz.
31	Engel, F. G., Rentner . . .	Mainz.
32	Fay, J., Gutsbesitzer . . .	Niedereschbach bei Vilbel.
33	Dr. Franque, Obermedicinalrath	Wiesbaden.
34	Frhr. von Gagern, Königlich Niederländischer Minister . .	Hornau in Nassau.
35	Frhr. v. Gagern, Gutsbesitzer	Monsheim bei Worms.
36	Gastell, Joseph, Gemeinderath	Mainz.
37	Geiger, Oberfinanzkammer-Secretär	Darmstadt.
38	Gergens, Anton, pens. Rheinoctroi-Einnehmer	Mainz.
39	Dr. Gergens, Arzt	Mainz.
40	Gergens, Gutsbesitzer . . .	Rüdesheim.
41	Görz, Districtseinnehmer . .	Mainz.
42	Gratz, Stadtdirector	Rüdesheim.
43	Gratz, J. B., Gutsbesitzer . .	Oestrich in Nassau.
44	Dr. Gröser, Medicinalrath .	Mainz.
45	Dr. Gruber, Arzt	Mosbach a. Neckar.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
46	v. Haack, Königl. Preußischer Major und Genie-Director .	Mainz.
47	Haber, Johann, Kunstgärtner	Mainz.
48	Haill, Revisor	Wertheim a. Main.
49	Haßloch, A., Gutsbesitzer . .	Hof Adamsthal bei Wiesbaden.
50	Held, Großh. Badischer Garteninspector	Karlsruhe.
51	Heydweiler, H., Privatmann	Frankfurt a. M.
52	Hock, Martin, Kunstgärtner .	Mainz.
53	Hock, Franz, Kunstgärtner . .	Mainz.
54	Hoffmann, G., Gutsbesitzer .	Hochheim in Nassau.
55	Hoffmann, G., Weinhändler	Mainz.
56	Hoffmann, Ernst Emil, Gemeinderath	Darmstadt.
57	Hout, Landrath	Kreuznach.
58	Hubert, Oeconom	Würzburg.
59	Humann, Anton, Kaufmann .	Mainz.
60	Janz, Konrad, Kunstgärtner .	Mainz.
61	Frhr. v. Jungenfeld, Arnold, Gutsbesitzer	Mainz.
62	Katz, Oberrevisor	Karlsruhe.
63	Frhr. v. Ketelhodt, Kammerherr	Herrmannsgrün im Fürst. Reuß-Greitz.
64	Kilian, Gemeinderath . . .	Mainz.
65	Kilian, B., Handlungscommis	Mainz.
66	Kindlinger, Joh., Gutsbesitzer	Neudorf in Nassau.
67	Kindlinger, N., Gutsbesitzer	Neudorf in Nassau.
68	Klein, Jakob, Bäckermeister .	Mainz.
69	Koch, Gärtner	Monsheim.
70	Köckel, Joseph, Oeconom . . .	Würzburg.
71	Kölges, Benedict, Herzoglich Nass. Medicinal-Assessor . .	Mainz.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
72	Koepp, Herzoglich Nass. Rath und Oberkellermeister . . .	Biebrich.
73	Krafft, Joseph, Kunstgärtner .	Mainz.
74	Krämer, Advokat-Anwalt . .	Mainz.
75	Krätzer, Jak., Finanz-Secretär	Mainz.
76	Kunkel, Buchhalter	Mainz.
77	Frhr. Langwerth von Simmern, Gutsbesitzer . . .	Eltville in Nassau.
78	Lautenberger, Ortseinnehmer	Mainz.
79	Lauteren, Chr., Weinhändler	Mainz.
80	Lauteren, Clem., Gemeinderath	Mainz.
81	Leopold, Martin, Kunstgärtner	Mainz.
82	Le Roux, Städtischer Einnehmer	Mainz.
83	Frhr. v. Lichtenberg, Regierungs-Präsident, General-Commissär ꝛc.	Mainz.
84	Lindenschmitt, Zeichenlehrer .	Mainz.
85	Maier, J. B., Weinhändler .	Mainz.
86	Mannheim, Kaufmann . .	Mainz.
87	Mann, Wilhelm, Notar . .	Mainz.
88	Mappes, Konrad, Weinhändler	Mainz.
89	Mardner, Jos., Kunstgärtner	Mainz.
90	Mardner, Jak., Kunstgärtner	Mainz.
91	May, B., Mühlenbesitzer . .	Wiesbaden.
92	Mayer, J. A., Gastwirth . .	Mainz.
93	v. Meer, Regierungsrath . .	Wiesbaden.
94	Mella, Polizei-Commissär . .	Mainz.
95	Menges, Karl, Weinhändler .	Mainz.
96	Messer, Musik-Director . . .	Mainz.
97	Metz, Stephan, Bürgermeister	Mainz.
98	Metzger, Universitäts-Garten-Inspector	Heidelberg.
99	Meule, Kaufmann	Mainz.
100	Müller, Edm., Stadtgärtner .	Mainz.
101	Münch, Jakob, Gutsbesitzer .	Neudorf.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
102	Münch, Gutsbesitzer	Oppenheim.
103	Nack, Gemeinderath	Mainz.
104	Dr. Neeb, Bürgermeister . .	Niedersaulheim in Rheinhessen.
105	Neuland, Weingutsbesitzer. .	Würzburg.
106	Neus, Valentin, Kaufmann .	Mainz.
107	Noack, Hofgärtner	Darmstadt.
108	Pabstmann, G. M., Gutsbesitzer.	Castel bei Mainz.
109	Pelzer, Kassierer	Mainz.
110	Pietsch, Polizeicommissär . .	Mainz.
111	Dr. Pitschaft, Obergerichts-Präsident.	Mainz.
112	Dr. Pizzala, Director der Entbindungsanstalt	Mainz.
113	Prickarts, Buchdruckereibesitzer	Mainz.
114	Frhr. v. Quadt, Königl. Preuß. Generalmajor und Festungscommandant von Mainz . .	Mainz.
115	Rang, Georg, Gutsbesitzer. .	Lorenzlberg bei Gaualgesheim.
116	Rasch, Gemeinderath. . . .	Mainz.
117	Rauch, Gr. Heff. Regierungs-Registrator	Mainz.
118	Reidel, Joh., Kunstgärtner .	Mainz.
119	Dr. Reis, Redacteur. . . .	Mainz.
120	Rinz, junior, Kunst- und Handelsgärtner	Frankfurt a. M.
121	Frhr. v. Ritter, Präsident. .	Wiesbaden.
122	Frhr. v. Röder, Exc., Generallieutenant	Ludwigsburg.
123	Rödler, Baurath.	Mainz.
124	Roth, Rentmeister.	Geisenheim in Nassau.
125	Ruland, General-Einnehmer .	Mainz.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
126	Schattemann, Gutsbesitzer .	Landau.
127	Schenck, Gr. Hess. Geheimerath	Darmstadt.
128	Schick, Friedrich, Weinhändler	Mainz.
129	Schlender, J. J., Weinhändler	Mainz.
130	Schlippé, Kassierer	Mainz.
131	Schmelz, J., Kunstgärtner .	Mainz.
132	Schmitt, Pfarrer	Mainz.
133	Schmitz, C. A. Sohn, Kaufmann	Mainz.
134	Schott, Kassierer	Mainz.
135	Schott, Hofmusikhändler . .	Mainz.
136	Schwab, Hofgärtner. . . .	Wallerstätten in der Prov. Starkenburg
137	Soherr, G., Gutsbesitzer . .	Bingen.
138	Städel, Kaufmann	Mainz.
139	Steiger, Oeconom	Hornau in Nassau.
140	Sturm, Oberschulze	Winkel in Nassau.
141	Thielmann, Ph., Tuchhändler	Mainz.
142	Thurneysen, Gutsbesitzer . .	Niederwalluf in Nassau.
143	Dr. Ungemach, Rentbeamter .	Würzburg.
144	Volk, Martin, Weinwirth . .	Mainz.
145	Wagner, Gr. Hess. Notar. .	Niederolm.
146	Wagner, Joh., Perlenfabrikant	Mainz.
147	Wagner, Karl, Clerk . . .	Bingen.
148	Walter, Pfarrer	Sandbach im Odenwald.
149	Wannemann, Peter, Rentier	Mannheim.
150	Weinstock, F., Gutsbesitzer .	Oggersheim.
151	Werner, F., Gutsbesitzer . .	Gaubischofsheim in Rheinhessen.
152	Westhofen, Carl, Regierungs-Kanzlist	Mainz.
153	Wetter, Gustav, Baumeister .	Mainz.
154	Wieger, Carl, Beigeordneter .	Bingen.
155	Dr. Wiest, Redacteur . . .	Mainz.

Nr.	Namen und Stand.	Wohnort.
156	Wolz, Fr., Hofgärtner . . .	Biebrich.
157	Zeitinger, K., Kunstgärtner .	Mainz.
158	Dr. Zeller, Oeconomierath .	Darmstadt.
159	Ziement, Privatmann . . .	Mainz.
160	Zitz, Jakob, Materialist . . .	Mainz.
161	Frhr. v. Zwierlein, Geheimerath	Geisenheim.

Zusammenstellung
der Theilnehmer nach Ländern.

Baden	10
Baiern	6
Frankfurt (freie Stadt)	2
Großherzogthum Hessen	116
Kurfürstenthum Hessen	1
Nassau	23
Preußen	1
Sachsen	1
Würtemberg	1
zusammen wie oben .	161

Ehrenmitglied.

Frau. Leonhard, geb. Schumacher, in Mannheim.

Auf den Antrag der Weinbausection (vergl. §. 20 des Berichtes über ihre Arbeiten) als Ehrenmitglied aufgenommen.

Verzeichniß

der

Vereine, welche Deputirte zur Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten zu Mainz sandten, sowie der Abgeordneten selbst.

Vereine.	Abgeordnete.
Baden.	
Centralstelle des Großherzogl. Badischen landwirthschaftl. Vereins zu Karlsruhe.	Großherzl. Badischer Garten-Inspector Held aus Karlsruhe.
Großherzogthum Hessen.	
Der Gartenbauverein für's Großherzogthum Hessen zu Darmstadt.	Hofgärtner Noack auf der Rosenhöhe bei Darmstadt und Oberfinanzkammer-Secretär Geiger von Darmstadt.
Kurhessen.	
Der Kurfürstl. Hessische landwirthschaftliche Verein zu Kassel.	Dr. Cassebeer zu Biber bei Gelnhausen.
Nassau.	
Der landwirthschaftl. Verein für's Herzogthum Nassau zu Wiesbaden.	Rath und Oberkellermeister Köpp zu Biebrich.
Würtemberg.	
Die Weinverbesserungs-Gesellschaft und der Weinbau-Verein, beide zu Stuttgart.	General-Lieutenant Freiherr v. Röder, Excellenz, aus Ludwigsburg.

Erste allgemeine Sitzung.

Mittwoch den 21. October 1840.

I. Eröffnungsrede des Präsidenten, Freiherrn von Lichtenberg. II. Wahl des Vice-Präsidenten. III. Wahl der Sectionsvorstände.

Nachdem sich, der ergangenen Einladung zufolge, die Gesellschaft im Theatergebäude versammelt hatte, eröffnete der Präsident, Freiherr von Lichtenberg, die Sitzung mit folgender frei gesprochenen Rede:

Meine Herren!

Es ist eine große Ehre für mich (im Interesse der Sache hätte ich sie lieber dem Herrn Baron von Ritter gewünscht, den wir das Vergnügen haben, in unserer Mitte zu wissen), daß die zu gütige Wahl der vorjährigen Versammlung in Heidelberg mir die Freude gewährt, Sie mit einem herzlichen Willkommen hier begrüßen zu können, im Namen der Stadt, welche ich mit Stolz als meine zweite Vaterstadt betrachte.

Aber auch die Stadt Mainz ist stolz darauf, daß zum zweitenmale in diesem Jahre ihr die Illustration wird, eine solche Anzahl ehrenwerther und ausgezeichneter Männer zu einem schönen gemeinnützigen Zwecke, so wie es das erstemal zu einer erhebenden glorreichen Erinnerung des gemeinsamen deutschen Vaterlandes war, auch heute wiederum hier in ihrer Mitte zu sehen.

Es führt mich dies unmittelbar darauf hin, Ihnen, meine Herren, zu danken für die Theilnahme, welche Sie dieser Versammlung schon zum Voraus bethätigt haben.

Es ist diese ehrende Theilnahme, von den höchsten Personen anfangend, der Versammlung bethätigt worden durch werthvolle

und interessante Zusendungen; sie wird geschmückt durch die Anwesenheit vieler der Einsender selbst und notabler Männer in den Fächern, mit welchen diese Versammlung sich zunächst beschäftigen wird.

Der Dank der Gesammtheit gebührt aber zunächst den Behörden, welche von allen Seiten her dem Zwecke der Versammlung willfährig und freundlich die Hand geboten haben; er gebührt insbesondere der städtischen Verwaltung, welche mit jenen ersteren insgesammt alle Mittel, die Lokale und was sie sonst zu diesem Behufe besitzt, unbedingt dem Zwecke der Versammlung zur Disposition gestellt hat; er gebührt den verschiedenen deutschen Vereinen, welche mit ermuthigender und ehrender Theilnahme diese unsere Versammlung unterstützt und durch eigends ernannte Abgeordnete zum Theil sie begrüßt und mit ihrer Gegenwart sie bereichert; er gebührt den Verwaltungen, welche die Mittel der Herbeischaffungen von allen Seiten erleichtert und freigegeben haben. Es ist dies namentlich die Fürstlich Thurn und Taris'sche Postverwaltung, welche mit rühmlichstem Beispiel darin vorangegangen ist. Und wo so ein Vorangehen stattfindet, da bleiben Dampfschiffe und Eisenbahn gewiß nicht zurück, und sind hier auch nicht zurückgeblieben.

Ich glaube, daß es Ihnen interessant seyn wird, die Namen der Personen, welche durch Zusendungen die Gesellschaft beehrt haben, hier zu erfahren, und ich werde daher den Herrn Oeconomierath Zeller, welcher die Güte gehabt hat, die Functionen der allgemeinen Geschäftsführung und des gleichen Secretariats zu übernehmen, bitten, davon der Versammlung Kenntniß zu geben.

(Dr. Zeller verliest hierauf das erwähnte, unter Beilage Nr. VII. anliegende, Verzeichniß und der Präsident von Lichtenberg fährt weiter fort:)

Ich muß hinzufügen, daß das Verdienst der schönen Aufstellung der eingekommenen Produkte ꝛc. hauptsächlich mit den thätigen und intelligenten Bemühungen des neugebildeten Gartenbauvereins in Mainz, insbesondere aber dessen würdigem Vorstande, Herrn Humann, und den Herren Gärtnern gebührt, welche die Anordnung derselben und die Ausschmückung des Lokals mit der Freudigkeit und Willfährigkeit besorgten, die wir Mainzer schon längst an diesen Herren dankbar anzuerkennen gewohnt sind.

Ich ersuche zugleich hier den Herrn Oeconomierath Zeller, der Gesellschaft Notiz von den Abhandlungen und Vorträgen zu geben, welche bisher eingesendet worden sind.

(Jener verliest dieselben, wie sie hiernach in den Verhandlungen der Sectionen aufgenommen sind, worauf der Präsident weiter bemerkt:)

Ich habe Ihnen, meine Herren, noch einige Worte im Betreff der Geschäftsordnung vorzutragen.

Es liegt in der Natur der Sache, daß eine Versammlung, welche sich alljährlich von Neuem constituirt, auch wohl in dem Falle wäre, jedesmal ihre Geschäftsordnung neu zu fixiren. Abgesehen jedoch davon, daß eine Zeit, welche für das schöne, große und wichtige Bestreben der Versammlung ohnehin zu kurz abgemessen ist, dadurch schon über Gebühr absorbirt würde, glaube ich, können die Pomologen sich füglich an den alten Spruch erinnern: „an ihren Früchten sollt ihr sie erkennen." Und die Früchte der vorjährigen Versammlung in Heidelberg sind gewiß solche gewesen, an denen Jedermann seine Freude haben konnte und seine Freude hatte.

Ich habe demnach geglaubt, sofort nur auf den besten Grund zu bauen, indem ich diejenige Geschäftsordnung, wie sie damals befolgt wurde, auch für die jetzigen Verhandlungen wählte. Ich habe nächstdem die Herren, welche die Vorsteher der vorjährigen Versammlung waren, gebeten, mich mit den Resultaten ihrer Erfahrungen zu unterstützen. Und es ist die Ansicht derselben einmüthig dahin gegangen, daß das Wesen des Geschäfts in dem Grade gefördert werden dürfte, als man die Action der einzelnen Sectionen so viel möglich verstärke, und daß zunächst zum Schlusse die Generalversammlung sich der Resultate ihrer Arbeiten alsdann wieder gemeinsam erfreue. Ich werde daher, wie ich mir schmeichle, in Ihrem Sinne handeln, wenn ich die verschiedenen eingegangenen Vorträge sämmtlich den verschiedenen Sectionen, sobald sie sich gebildet haben, zutheile, unter dem Ersuchen, diejenigen, welche eine andere Section mehr oder weniger betreffen oder das Allgemeine berühren, nach der Erledigung dieser andern Section, welche sie angehen, mitzutheilen und demnächst dasjenige zu bezeichnen, was in der letzten öffentlichen Versammlung daraus zum Vortrage zu kommen hat, auf

jeden Fall aber dafür besorgt zu seyn, daß das Ganze, gehörig bearbeitet, durch den Druck der Protokolle veröffentlicht werde.

Herr Oeconomierath Zeller hatte, wie bereits oben bemerkt, die Gefälligkeit gehabt, sich zur Uebernahme der Functionen eines Geschäftsführers und zugleich der des allgemeinen Secretärs willfährig zu verstehen. Ich habe daraufhin meinerseits für das Geschäft selbst nur sehr Weniges zu thun gehabt.

Dasjenige, was formell uns jetzt zu erledigen bleibt, was aber für die Versammlung zugleich den wesentlichsten Zuwachs in ihrem Vorstande bilden wird, ist die Wahl eines zweiten Präsidenten.

Es sind dazu Stimmzettel gefertigt, und ich ersuche Sie, Ihre Vorschläge hier einzuzeichnen.

Obergerichts-Präsident Dr. Pitschaft: Meine Herren! man wünscht, um Zeit zu gewinnen, diesen Act per Acclamation vorzunehmen; und dieß um so mehr, als bereits ein so ehrenwerther Name aus dem Munde des verehrten Herrn Präsidenten gekommen ist; es hat die Mehrzahl der Versammlung sich bereits für diesen Mann entschieden, es ist dies Herr Baron von Ritter.

Die Anwesenden erklären sich mit Dr. Pitschaft einverstanden und es wird demnach Baron v. Ritter durch einstimmige Wahl zum zweiten Präsidenten bestimmt.

Der Präsident: Ich habe hiernach die Genugthuung, den Herrn Baron v. Ritter hierdurch als zweiten Präsidenten der Versammlung zu proklamiren, und freue mich, daß somit der Ausspruch der vorjährigen Versammlung nun auch in seiner Gesammtheit auf erfreuliche Weise vollständig in Erfüllung gekommen ist.

Nachdem Baron v. Ritter in wenigen Worten der Versammlung seinen Dank für die auf ihn gefallene Wahl ausgedrückt und sich zur Uebernahme der ihm übertragenen Functionen eines zweiten Präsidenten bereit erklärt hat, bemerkt

der Präsident: Ich bitte nun die Anwesenden, sich in die Sectionen einzuzeichnen, denen Jeder beizutreten wünscht; wobei ich zu bemerken habe, wie es sich wohl von selbst versteht, daß das Angehören zu einer Section natürlicherweise das Besuchen der anderen nicht ausschließt.

Nächstdem ersuche ich Sie, nach erfolgter Einzeichnung sich in die betreffenden besonderen Lokale der Sectionen zu begeben

und unmittelbar zur Wahl der Präsidenten und Secretäre derselben zu schreiten.

Nachdem man sich vorher noch vereinigt hatte, diese Wahlen unter der Leitung der vorjährigen Präsidenten vorzunehmen, entfernten sich sofort die Mitglieder der verschiedenen Sectionen aus dem allgemeinen Versammlungssaale, und als Resultat ihrer Wahlen wurde dann Folgendes zur Anzeige gebracht:

Section für Weinbau.

Präsident: Freiherr v. Babo,*) aus Weinheim.
Secretär: Revisor Haill, aus Wertheim.

Section für die Weinmusterung.

Präsident: Oberrevisor Katz,*) aus Karlsruhe.
Secretär: Stadtrath G. Dael, aus Mainz.
Experten:
Stadtrath G. Dael, aus Mainz;
A. Dupré, von da;
G. Hofmann, von da;
Rath und Oberkellermeister Köpp, aus Biebrich;
Clemens Lauteren, aus Mainz;
Conrad Mappes, von da;
Generallieutenant v. Röder Exc., aus Ludwigsburg, und
P. Wannemann,*) aus Mannheim.

Section für Obstbau.

Präsident: Garteninspector Metzger,*) aus Heidelberg.
Secretär: Deconom Bender, aus Ubstadt.

Der Präsident empfahl sich noch zum Schlusse dem allseitigen Wohlwollen der Versammlung, welche sich sofort auflöste und alsbald die Arbeiten in den einzelnen Sectionen begann.

Anmerkung. Die mit *) bezeichneten Herren fungirten auch in vorjähriger Versammlung in denselben Aemtern. Herr Wannemann versah im vorigen Jahre das Secretariat dieser Section.

Zweite allgemeine und zugleich Schlußsitzung.

Freitag den 23. October 1840.

Abends 6 Uhr.

I. Abschiedsworte von Seiten des Präsidenten Freiherrn v. Lichtenberg, des Bürgermeisters Metz von Mainz, und des Vicepräsidenten Baron v. Ritter. II. Berichte der Weinbau-, Weinmusterungs- und der Obstbau-Section. III. Wahl des nächstjährigen Versammlungsortes und Präsidenten.

Der Präsident, Freiherr v. Lichtenberg, eröffnete die Sitzung mit folgender Rede:

Mit Ausnahme etwa derjenigen Vereinigungen, in denen man sich gegenseitig gelangweilt hat, liegt in dem Schlußacte einer jeden Versammlung im Allgemeinen etwas Wehmüthiges; und ich glaube, daß Sie, meine Herren, diese Empfindung, welche mich heute lebhaft durchdringt, gewiß alle mit mir theilen werden.

Wir waren auf dem besten Wege, in dem täglichen freundlichen Zusammenseyn mit ehrenwerthen lieben Gästen eine Art ständiger Gewöhnung zu finden, und mich betrübt es, daß diese gemüthliche Gewöhnung schon in ihrem Ursprung wieder unterbrochen, und auf eine lange Frist vernichtet wird.

Eine Ausgleichung in höherer Beziehung werden Sie übrigens finden in der Ihnen theilweise schon beiwohnenden, in der Ihnen außerdem jetzt noch mitzutheilenden Kenntniß der Resultate eben dieser Versammlung. Es ist eine Kenntniß, welche, so wie sie durch den Druck der Protokolle, der sehr schnell dießmal erfolgen soll, zur allgemeinen Kenntniß gelangt, weit im gemeinsamen deutschen Vaterlande rühmlich erklingen wird.

Ich werde nun die Herren Präsidenten der einzelnen Sectionen bitten, von dem, was in denselben unter ihrer Leitung geschehen ist, dieser verehrten Versammlung einstweilen eine, wenn auch nur summarische, Kunde zu geben. Herr Baron v. Babo wird die Gefälligkeit haben, als Chef der Section für den Weinbau, damit den Anfang zu machen.

Freiherr v. Babo hält hierauf schriftlichen Vortrag über die Resultate der Verhandlungen dieser Section, wie er hiernach bei den Arbeiten derselben folgt.

Der Präsident: In Beziehung auf die eingekommenen oder als unmittelbar folgen werdend angekündigten Abhandlungen habe ich Sie, meine verehrte Herren, noch auf eine im Voraus besonders aufmerksam zu machen; sie rührt von einem geachteten Oekonomen aus Rheinhessen und verdienstvollen Mitgliede des landwirthschaftlichen Ausschusses her, nämlich von Herrn Rang auf dem Lorenziberg, welcher über den etwa möglichen Einfluß einer durch starkes Schießen mit gröberem Geschütz bewirkten Lufterschütterung im Allgemeinen auf die Atmosphäre, und dadurch auf die Vegetation und auf die näheren Zwecke des Wein- und Ackerbaues, Betrachtungen angestellt hat, und auf diese viele praktische Versuche hat folgen lassen.

Die allgemeine Frage darüber, zu einer großen wissenschaftlichen Tiefe führend, in wie weit eine solche Einwirkung sich erstrecken könne, wird allerdings noch vielfachen Untersuchungen, Wahrnehmungen und Beobachtungen unterliegen; es wird aber gewiß passend seyn, daß ich Sie, meine Herren, zum Voraus auf die Wichtigkeit solcher Beobachtungen an verschiedenen Punkten aufmerksam mache. Es wird also diese Abhandlung des Herrn Rang einen Theil des Ihnen durch den Weg des Drucks Zuzufertigenden ausmachen.

Sollte übrigens Jemand diesem Gegenstande im Voraus ein specielles Interesse gewidmet haben oder zu widmen entschlossen seyn, so wird es dem Herrn Rang zum großen Vergnügen gereichen, die speciellen Resultate seines Nachdenkens und seiner Wahrnehmungen in dieser Beziehung mitzutheilen.

Nach diesem Zusatze des Präsidenten folgten die Berichte der übrigen Sectionsvorstände, wie sie ebenfalls hiernach eingereiht sind, und es fuhr derselbe sodann weiter fort:

Auch hier, meine Herren, bin ich im Voraus nur das

Organ eines noch weithin nachklingenden Beifalls, wenn ich für die verdienstlichen Leistungen der Sectionen, deren ehrenwerthe Leiter uns ihre Vorträge erstattet haben, hier die allerseitige dankbarste Anerkennung ausspreche; so wie insbesondere auch noch für die nützlichen Bemühungen des Mannes (des Herrn Oekonomieraths Zeller), dessen rastlose Thätigkeit der Versammlung vorausgegangen ist, selbige hier überall förderlich begleitet hat, und nach deren Auflösung ihr fortwährend noch seine Dienste widmen wird.

Es bleibt uns im Laufe dieser Verhandlung nun zunächst die Bestimmung des Ortes übrig, an welchem die nächste Versammlung statt zu finden hat, so wie die Bezeichnung der Person, welcher das allgemeine Vertrauen die Leitung dabei zugedenkt.

Im Laufe unserer freundschaftlichen Besprechungen haben sich darüber die Ansichten wohl schon so ziemlich festgestellt.

Von dem Centralpunkt Mainz aus uns nach Süden wendend, konnte Stuttgart gerade darum sich nicht als nächster Versammlungsort bieten, weil in einem der nächstfolgenden Jahre dort die allgemeine landwirthschaftliche Versammlung stattfindet, und diese specielle Versammlung als Section sich wieder mit ihr vereinigen wird.

Wiesbaden, welches mit dem Orte der gegenwärtigen Versammlung in Heidelberg in Aussicht genommen wurde, ist, möchte ich wohl sagen, auch ohne Eisenbahn, mit Mainz nur Eine Stadt. Was der eine Ort bieten konnte, wird auch von dem Andern gereicht, und umgekehrt.

Eben so hat das Hardtgebirg, so interessante Gegenden es zunächst auch für den Beschauer haben mag, seine Erzeugnisse — und dieß sehr vortheilhaft — schon das letzte Mal vor der vorjährigen Versammlung in Heidelberg entfaltet.

Weiter nordwestlich sich zu wenden, da auch die Beiträge tiefer hinabreichten, dazu wäre allerdings keine dringende Aufforderung.

Also hätten die Blicke sich östlich zu richten!

Aschaffenburg war als nächster Stationspunkt genannt worden. Aber in Aschaffenburg hätte man, mit wenigen Ausnahmen, das reiche Obst- und Weinland zwar gerade vor sich, aber ein in dieser Beziehung mehr oder weniger kahles im Rücken

liegend, während, wenn man bis Würzburg vorschreitet, man sich mitten in eine in beiden Beziehungen gesegnete Gegend stellt, und zwar in eine solche, welche eben in der hier angedeuteten Hinsicht noch wenig ausgebeutet worden ist.

Hinzugenommen die Mittel, welche eine Stadt, wie Würzburg, in literarischer, welche sie in topischer Beziehung, welche sie endlich durch die Männer bietet, auf deren ausgiebige Thätigkeit man dabei rechnen kann.

Schon nach den Wahrnehmungen also, welche wir gegenseitig machen konnten und welche wir uns mitgetheilt haben, schienen die Blicke deßhalb vorzugsweise auf die Stadt Würzburg sich gerichtet zu haben.

Wir haben ferner die Frage aufgeworfen, wer von den schon bezeichneten Männern denn wohl zunächst zu ersuchen sey, auch mit durch seine äußere Stellung die Sache fördernd, sich an die Spitze der Versammlung zu stellen: Und man hat eben so mit vielfältiger Uebereinstimmung uns den Namen des dortigen Regierungsdirectors v. Weinbach genannt, der keineswegs ein Fremdling in dem landwirthschaftlichen Fache ist, sondern im Gegentheil schon an der Spitze des dortigen Weinbau-Vereins gestanden, und ein thätiges Interesse an dessen Zwecken vielfältig beurkundet hat.

Ich glaube also, meine Herren, das Beispiel desjenigen Scrutiniums befolgend, welches ein verehrtes Mitglied unserer Versammlung, Herr Obergerichts-Präsident Pitschaft, sogleich bei der Eröffnung in einer so geschäftsfördernden Weise uns gegeben hat, Ihnen vorschlagen zu dürfen, darüber, ob für das nächste Jahr die Stadt Würzburg als Versammlungsort zu bestimmen, und der dortige Regierungsdirector v. Weinbach zu ersuchen sey, das Präsidium der Versammlung zu übernehmen, die Abstimmung in der Weise zu veranlassen, daß ich Sie ersuche, ihre etwaige Beistimmung zu diesem Vorschlage durch Aufstehen zu erkennen zu geben.

Sämmtliche Mitglieder erheben sich, und genehmigen hierdurch den Vorschlag des Präsidenten, welcher hierauf fortfährt:

Ich sehe diese Versammlung vor mir stehen, und darf sonach die Stadt Würzburg als den Versammlungsort, und den Herrn Regierungsdirector v. Weinbach als den ausersehenen Präsidenten proclamiren.

Ihr und zumal dem Letzteren werden wir überlassen, den passenden Geschäftsführer sich auszuersehen, so wie die specielle Periode der Versammlung zu bestimmen; wobei ich auch gewiß nur einen allgemeinen Wunsch dahin ausspreche, daß, wenn irgend der Lauf der Witterung günstig ist, die Versammlung früher, als in diesem Jahre, dort stattfinden möge.

Die mannichfaltigen Hindernisse, welche viele achtbare Landwirthe und Weinbergsbesitzer abgehalten haben, unserer Versammlung beizuwohnen, sind Ihnen bekannt.

Um so verdienstlicher ist gewiß die Erscheinung Aller, welche, das Opfer einer mehrtägigen Entfernung von Haus nicht scheuend, sich uns freundlichst angeschlossen haben.

Ich wiederhole Ihnen darum hier noch einmal und allerangelegentlichst den Dank, welchen ich bei der Eröffnung schon ausgesprochen habe.

Der Herr Bürgermeister Metz von Mainz, nachdem er von dem Präsidenten das Wort erbeten und erhalten hatte, bemerkt hierauf:

Ich halte es für meine Pflicht, in diesem Augenblicke auf einen Punkt zu kommen, der für die Stadt Mainz ein wichtiger ist. Sie haben der Stadt Mainz durch eine auserwählte Deputation, an ihren Bürgermeister gerichtet, erklären lassen, daß Sie mit Aufnahme und Aufenthalt in hiesiger Stadt zufrieden seyen.

Diese Erklärung hat dem Bürgermeister einen Stein vom Herzen gewälzt! Denn es war natürlich, daß seine Besorgniß in dieser Beziehung sehr groß seyn mußte, wegen des Wenigen, was die Stadt Mainz in der gegenwärtigen Jahreszeit und unter den obwaltenden Verhältnissen bieten konnte, namentlich bei der Masse von Arbeiten, welche Sie beschäftigten, und weil es unter solchen Verhältnissen wohl nicht möglich war, größere Anordnungen zu Ihrem geselligen Vergnügen zu treffen.

Mit um so glänzenderen Farben muß aber der Dank ausgesprochen werden, zu welchem die Stadt Mainz verpflichtet ist.

Dazu bedarf es jedoch eine beredsamere, eine des Vortrags fertigere Zunge; und da muß ich denn namentlich in diesem Punkte wieder auf meinen verehrten Herrn Chef recurriren, der in so vielen Verhältnissen den Bürgermeister zu unterstützen und zu

ergänzen hat, was derselbe so ganz fühlt, und unzweifelhaft auch es ergänzen wird.

Ich beschränke mich daher einfach auf die Erklärung, aber auf die innige, daß ich Ihnen aufrichtigst dankbar bin, im Namen der Stadt Mainz, für die Nachsicht und Genügsamkeit, dankbar für die Ehre, welche Sie der Stadt Mainz erwiesen haben; und dann sage ich Ihnen auch kein Lebewohl! sondern ich sage beim Abschied: auf ein freudiges Wiedersehen, so bald wie nur immer möglich! aber in einer gelegeneren Zeit, wo es uns dann möglich seyn wird, Sie mit dem Glanze zu empfangen, auf welchen Anspruch zu machen Sie das vollste Recht haben.

Der Präsident: Nach demjenigen, meine Herren, was so eben Herr Bürgermeister Metz Ihnen gesagt hat, würde ich offenbar stecken bleiben, wenn ich rhetorisch noch etwas hinzufügen wollte.

Ich kehre also genau wieder auf den speciellen Punkt zurück, welchen ich allerdings unterlassen hatte, Ihnen bei der Eröffnung unserer Versammlung noch besonders anzuführen.

Es hätte nemlich uns Allen, namentlich der städtischen Verwaltung, dem Herrn Bürgermeister oben an, so wie nebenbei auch mir persönlich, zu großer Genugthuung gereicht, für die Versammlung Ihnen ein sehr großartiges, ein solches Lokal bieten zu können, wie vielleicht keine andere deutsche Stadt vermocht hätte.

Zu der Zeit, wo meine würdigen Vorgänger in der Leitung dieser Versammlung die Güte hatten, sich zur vorläufigen Besprechung mit mir in der Stadt Worms zu vereinigen, war ich es, der dort die ersten Lehren von ihnen empfing. Wir glaubten zu jener Zeit in den Weingegenden, wir würden ein ausgezeichnet warmes und auch für diesen Zweig des ländlichen Erträgnisses glückliches und glorreiches Jahr haben, und es wurde allgemein angenommen, daß die Periode, in welcher die größere Masse reifer Trauben dargelegt werden könnte, weit eher in die letzte Woche des Monats September, als in die letzte Woche des Monats Oktober fallen würde.

Darum ist mir damals der Gedanke gekommen, zählend auf die bekannte Bereitwilligkeit der Stadt Mainz, daß, wenn die neu erbaute, zu einem großen Saale hergerichtete und aus Veranlassung des Gutenbergsfestes festlich ausgeschmückte Fruchthalle dieser Versammlung bewahrt würde, wenn man sie dann

in Verbindung mit der Blumenausstellung brächte, welche von unserem verdienten Gartenbauverein so schön eingeleitet, und von den Herren Gärtnern ebenso alimentirt wurde, es ein Fest seyn würde, zu dessen Eröffnung man die ganze Mitbürgerschaft getrost hätte einladen können.

Indessen, wie wir leider wissen, haben diese Auspicien sich nicht realisirt, und wie ich die ersten Winke erhielt — es war den 24. August — daß vor der Mitte des Oktobers auf ein solches Zusammenkommen nicht zu zählen sey, habe ich die Herren vom Gartenbauverein gebeten, ihre Dahlien nun nicht der Gefahr des Erfrierens auszusetzen, und ich glaubte auch, bis in die Mitte des Oktobers hin diese Versammlung dem nicht aussetzen zu dürfen, in einem zwar großartigen, jedoch seiner Natur nach nicht heizbaren kühlen Raume weilen zu müssen. So habe ich denn in dieser Rücksicht der Stadt Mainz nur den Dank für ein Anerbieten zu sagen gehabt, das wir leider nicht benutzen konnten.

Ich habe übrigens demjenigen, was vorhin Herr Bürgermeister Metz ausgesprochen hat, meines Orts nichts mehr hinzuzufügen. Was er sagte, ist die Stimme der Stadt Mainz! Und es wird diesem Beamten, dessen Stimme die Bürger so gern hören, wie auch mir, zur innigen Freude gereichen, die beifälligen und nachsichtsvollen Aeußerungen dieser Versammlung unter unseren Mitbürgern allerwärts erklingen zu lassen.

Seyen Sie überzeugt, meine Herren, daß es uns Allen eine hoch erfreuliche Erinnerung bleiben wird, Sie in solcher Weise und in solchen Beziehungen gegenseitiger Freundlichkeit in unserer Mitte besessen zu haben. Es wird uns glücklich machen, wenn wir uns überzeugt halten dürfen, daß Sie in gleicher Weise unserer auch noch nach der Trennung gedenken. Seyen Sie überzeugt, daß ich für meine Person es immer mit dem herzlichsten Danke thun werde. Aber auch die Gesammtheit Derjenigen, welche hier die Stadt Mainz so würdig repräsentiren, werden dankbar mit mir in den Schlußruf einstimmen:

Es leben die Fremden, welche die Stadt Mainz durch ihre Gegenwart erfreut und durch diese so schöne Zwecke kräftig gefördert haben; sie leben alle hoch!

(Dieser Ruf wird von den anwesenden Mainzern dreimal wiederholt.)

Generallieutenant v. Röder spricht hierauf, Namens der Versammlung, Worte des innigsten Dankes für die in Mainz gefundene so sehr ehrende Aufnahme, wobei sich die ganze Versammlung erhebt und diesen ihren Dank in einer Huldigung gegen den verehrten Herrn Präsidenten, durch lang anhaltenden jubelnden Refrain des Rufes: Er lebe hoch! an den Tag legt.

Vicepräsident v. Ritter: Es würde für mich und für uns Alle sehr kummervoll gewesen seyn, wenn ich durch Abwesenheit unseres wackeren Herrn Präsidenten in Thätigkeit gesetzt worden wäre.

Blos der Wunsch, für den Nothfall denselben zu unterstützen, konnte mich bestimmen, Ihre gütige Wahl anzunehmen. Allein in dem letzten Augenblicke, wo mir beinahe der Wunsch von den Lippen genommen ist, um in Ihrem Gefühle zu sprechen, will ich hier feierlichst unserem verehrten Präsidenten unseren allgemeinen innigen Dank darbringen für die wissenschaftliche Leitung des ganzen Geschäfts. Das freundliche Zusammenleben aller Mitglieder der Versammlung, die Fröhlichkeit, welche der Herr Präsident unter uns Alle gebracht hat, wird uns eine ewige Erinnerung seyn an drei schön verlebte Tage, und indem wir dieser Empfindung Worte geben, glaube ich, in Aller Namen sagen zu dürfen:

Unsern herzlichsten Dank und unser innigstes Lebewohl!

welchem Rufe die Versammlung durch Acclamation beistimmt.

Präsident v. Lichtenberg: Darauf möchte ich, (wenn auch ein verehrtes Mitglied unserer Versammlung dieß erst neuerlichst auf gewisse Art verpönt hat, indem Selbiges die von dem Präsidenten in dahiesiger Bundesfestung sich angewöhnten militärischen Formeln scherzhaft rügte), dennoch wieder mit einem derartigen Ausdrucke hier entgegnen: Wahrlich, wer einen solchen Lieutenant zur Seite hat, kann sich ruhig schlafen legen; denn Er wird für ihn wachen!

Was aber in uns Allen niemals schlafen soll, ist, ich wiederhole es hier zum Schlusse, die dankbare Erinnerung, die in Unserer Aller Herzen fortwährend leben wird!

Nach diesen Worten geht die Versammlung auseinander.

Beilage I.

Beschlüsse und Wünsche

der Versammlung von 1839 für die nächstjährige Thätigkeit.

1) Es wäre sehr zweckmäßig, wenn die verschiedenen Traubenarten in den verschiedenen Reifeperioden eine Reihe von Jahren hintereinander chemisch auf die Entwickelung ihres Zuckergehaltes und die Entmischung ihrer Säure durch die Reife, untersucht würden, um den höchsten Grad der Zeitigung herauszufinden, den sie nach der Art des vorhergegangenen Sommers muthmaßlich erreichen könnten. Es würde dies die genauere Bestimmung des Zeitpunktes der Traubenlese sehr erleichtern.

2) Da sich das auf Hordenlegen der Trauben als sehr leicht ausführbar bewährt hat, wäre es wünschenswerth, durch wiederholte und genauere Versuche diese Methode der Weinveredlung immer genauer zu prüfen.

3) Sehr angenehm und zweckdienlich wäre es, wenn nachgenannte Traubenarten recht genau beschrieben und in dem System eingereiht würden.

In Würtemberg.

Der Schwarz- und Rothurbe.
" große, mittlere und kleine Veltliner.
" Affenthaler.
" Mergentheimer rothe Riesling.
" schwarze Hängling.
" blaue Scheuchner.
" Rothreißler.

Im Rheingau.

Die Lamberttraube.

In Bensheim.

Der schwarze Traminer.

In Deidesheim.

Der kleine Trollinger.
Der Gewürztraminer.

In Wachenheim.

Der ächte wahre Gelbhölzer.

In Handschuchsheim.

Der Hartheinisch.

In Pfaffendorf.

Der Rosinentraube.

Der Horntraube.

In Meiningen.

Der Lämmerschwanz.

An den Vogesen.

Der Treutsch.

Das Schema des vorgeschlagenen Eintheilungssystems enthält die meisten bisher bekannten und beschriebenen Traubensorten. Jeder Rebmann kann für andere noch nicht beschriebene Unterarten dort die passende Stelle finden, wenn er sich nur nach der Beerenform und der Stärke der Behaarung der Blätter richtet. Wünschenswerth ist aber auch, daß die Reihenfolge der Stärke der Behaarung, wie sie in dem vorgeschlagenen Traubensystem sich findet, noch einmal genau durchgesehen, und bedeutende Abweichungen bemerkt und angezeigt würden.

4) Bei einem zu hoffenden Weinjahre sollten recht viele Trauben mit Blättern und Rebholz zur Musterung in Mainz zusammen kommen.

5) Es wäre wünschenswerth, wenn die Methode des Abkürzens des Rebholzes zur Zeit der Traubenblüthe und des Stehenlassens der Geitzen recht vielseitig genau und ohne Vorurtheil geprüft würde.

6) Eben so nützlich wäre es, wenn jemand eine genügende Erklärung über den schwarzen Brand und das Gelbwerden der Rebstöcke geben könnte.

7) Wenn bereits genaue Erfahrungen über die Frage existirten, ob der Samen der Rebsorte bei Einsaat derselben nur wieder ausschließlich oder auch nur in der Regel die nämliche Sorte hervorbringe, so wäre es sehr angenehm, solche bei nächster Versammlung angezeigt zu erhalten.

8) Da die Frage über Ausführbarkeit der grünen Düngung der Weinberge bei unseren klimatischen Verhältnissen noch lange

nicht entschieden ist, so ersucht man um recht viele Versuche hierüber und deren genaue Mittheilung.

9) Wünschenswerth wäre eine genaue auf Versuche gegründete Angabe desjenigen Reifegrades der Trauben, nach welchem bei längerem Hängenlassen, so wie auch beim Auflegen auf Horden eine weitere Zuckerbildung auf Kosten des Säuregehaltes zu erwarten steht, welche unabhängig von der Verdünstung der Wässerigkeit eine Veredlung des Weines bewirken kann. Eben so sind die chemischen Veränderungen bei der Nachreife der Trauben, namentlich beim Eintritt der sogenannten Edelfäule, noch nicht genügend untersucht und es ist zweifelhaft, ob hierbei sich wirklich noch mehr Zucker ausbilde, oder ob die früher vorhanden gewesene Säure auf eine andere Weise, als durch die Zuckerbildung selbst verschwinde, so wie das chemische Verhalten bei dem Morschwerden der anderen Obstarten ebenfalls noch nicht genügend erklärt ist.

10) Da bei manchen der anerkannt guten Weinlagen nicht allein die Exposition, sondern auch die Triebkraft der Rebstöcke daselbst wirksam zu seyn scheint, so wäre es nicht uninteressant, in dieser Hinsicht Notizen über die besseren Weinlagen zu sammeln, um deren Wesenheit genauer kennen zu lernen. Beschreibungen derselben, besonders in Hinsicht des Verhältnisses ihres die Triebkraft des Satzes bedingenden Untergrundes, wären daher gewiß willkommen und möchten zur Auflösung der Frage führen, ob nicht in manchen Gegenden mehrere Ausstichweine erzeugt werden könnten, wenn daselbst, freilich auf Kosten der Quantität, durch Schwächung der Triebkraft der Reben eine frühere Reife der Trauben herbeigeführt würde. Sind hierüber bereits Erfahrungen gemacht, so wäre deren Mittheilung ebenfalls um so mehr erwünscht, als dieser Gegenstand wieder mit der Frage zusammenhängt, ob durch starke Düngung und hierdurch erhöhte Vegetation der Reben nicht die Qualität des Weines verändert, vielleicht verringert werde.

11) Um die Balken (Truder) zu ersparen, haben die Franzosen angefangen, Dräthe statt dieser zu nehmen, welche wohlfeiler und dauerhafter seyn sollen. Man wünscht, daß über diesen Gegenstand bei der nächsten Versammlung Berichte über etwa deßhalb gemachte Erfahrungen eingehen möchten.

12) Eben so wünschenswerth wären auf Versuche gegründete, genaue Vergleichungen über die Anwendbarkeit und den Nutzen von Rahmenerziehung gegen jene von Pfählen, sowohl in Bezug auf den größeren oder geringeren Holzaufwand, als auch auf die Qualität des erzogenen Weines.

13) Bei der Verschiedenheit der Meinungen über die Anwendbarkeit einer Erziehungsart, wobei gar kein Holz angewandt werde, wie etwa bei dem sogenannten Bockschnitt, wäre es sehr zweckmäßig, die Bedingungen zusammen zu stellen, unter welchen eine solche ausführbar ist, eben so aber auch die Verhältnisse aufzuführen, unter denen eine Unterstützung des Rebstockes durch Holz (Pfähle, Truder rc.) unumgänglich nothwendig ist.

14) Da man findet, daß bei einer und derselben Traubensorte das Bouquet nach Lage und Bodenart verschieden ist, so wäre eine Zusammenstellung der Ursachen desselben, welche aber durch Erfahrungssätze bestätigt seyn sollte, äußerst wünschenswerth, und der Gesellschaft willkommen.

Etwaige Beantwortungen dieser Fragen dürften für die Verhandlungen bei der nächsten Versammlung in Mainz reichhaltigen Stoff darbieten.

Beilage II.

Erste Ankündigung

der Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten zu Mainz im Herbste 1840.

Gemäß Beschlusses der im Herbst 1839 zu Heidelberg statt gehabten Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten wird diese Versammlung für das Jahr 1840 zu Mainz abgehalten werden.

Der Unterzeichnete, als erwählter Präsident dieser Versammlung, beehrt sich hiermit zur Theilnahme hieran geziemendst einzuladen, indem er hinsichtlich ihrer Zwecke und deren Förderung durch die Theilnehmer der Versammlung Folgendes anzufügen sich erlaubt:

1) Die Zwecke der Versammlung sind dieselben, wie die der vorjährigen, nämlich eine Untersuchung und Vergleichung der in den verschiedenen Distrikten Deutschlands kultivirten Trauben- und Obst-Sorten, zu Beseitigung der hinsichtlich ihrer Benennungen herrschenden Verwirrung als Vorarbeit zur Herstellung einer Synonymik oder systematischen Ordnung der Trauben- und Obst-Gattungen der verschiedenen Wein- und Obst-Länder Europa's, in Hinsicht auf unser Vaterland; sodann eine Musterung der in Deutschland kultivirten Weine, ohne jedoch damit andere in den Wein- und Obst-Bau und die Kellerwirthschaft einschlägige Gegenstände auszuschließen.

2) Zu ersterem Behufe ist es sehr wünschenswerth, daß der Versammlung recht viele Trauben- und Obst-Sorten aller Gegenden Deutschlands mit den für sie angenommenen Benennungen, wie mit Bemerkungen über ihre Kulturverhältnisse, eingesandt werden. Zu möglichst genauer Bestimmung derselben sollten die eingesandt werdenden Trauben- und Obst-Sorten nicht nur ihre charakteristischen Kennzeichen in möglichst ausgebildetem Grade an sich tragen, sondern auch bei den Trauben das dießjährige Rebholz mit den an der Traube gegenüber oder unterhalb stehenden Blättern mit eingesandt werden.

3) Bei den zur Musterung bestimmten Weinproben wolle man sich nur auf ausgezeichnete Qualitäten beschränken, übrigens den Namen des Producenten und den Erzeugungsort beifügen.

4) Das Interesse der Versammlung würde wesentlich erhöht werden, wenn neue und interessante, beim Wein- und Obst-Bau, wie bei der Weinkellerwirthschaft in Anwendung kommende Geräthe und Werkzeuge entweder in Modellen oder in wirklicher Größe einträfen.

5) Die Versendungen wollen unter der Adresse des unterzeichneten Präsidenten und zwar so zeitig geschehen, daß sie spätestens 2—3 Tage vor Beginn der Versammlung in Mainz eintreffen können.

6) Da die Zeit der Versammlung von der Trauben- und Obst-Reife abhängt, so läßt sich der Tag ihres Anfangs, die übrigens, wie das letztemal, nur drei Tage dauert, derzeit noch nicht bezeichnen. Jedenfalls aber wird wenigstens drei Wochen zuvor hierüber sowohl, als über die, zur Aufnahme der die Ver-

sammlung besuchenden Fremden getroffenen, Anstalten nähere Nachricht gegeben werden.

Schließlich wird noch für Diejenigen, welche sich für die Verhandlungen der vorjährigen Versammlung interessiren, bemerkt, daß diese in der C. F. Winter'schen Verlagshandlung bereits im Drucke erschienen sind.

Mainz, den 13. Juni 1840.

Der Großh. Hess. Regierungs-Präsident,
Freiherr v. Lichtenberg.

Beilage III.

Zweite Ankündigung,

die Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten zu Mainz, im Herbste 1840, betreffend.

Unter Beziehung auf die hierortige Ankündigung vom 13. Juni d. J. bringe ich hierdurch weiter geziemendst zu öffentlicher Kenntniß, daß die obige Versammlung am

Mittwoch den 21. Oktober d. J.

dahier ihren Anfang nehmen werde.

Die Angabe des Lokals und der Stunde der Eröffnung wird nachträglich erfolgen, auch demnächst in jedem der größeren Gasthöfe der Stadt Mainz sowie zu Castel niedergelegt seyn.

Nächst diesem aber wird ein, von Montag den 19. Oktober an, auf dem hiesigen Gemeindehause permanent vereinigtes Comité jeden etwa zu begehrenden weiteren Aufschluß mit Vergnügen ertheilen, sowie überhaupt allen die Stadt und die Versammlung mit ihrer Gegenwart hierbei Beehrenden bereitwilligst zu Diensten stehen.

Mainz, den 21. September 1840.

Der Großh. Hess. Regierungs-Präsident,
General-Commissär 2c.
Freiherr von Lichtenberg.

Beilage IV.

Dritte Ankündigung,

die am Mittwoch den 21. Oktober d. J. in Mainz stattfindende Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten betreffend.

Nachträglich zu den früheren hierortigen Bekanntmachungen vom 13. Juni und 21. September d. J. wird hierdurch schuldigst angezeigt, daß die obige Versammlung am gedachten Tage des Morgens um neun Uhr in dem hiesigen Theater-Gebäude eröffnet werden wird.

Die Anmeldungen zur Theilnahme wären zugleich mit Erlegung des Eintrittsgeldes von 2 fl. 42 kr. (gegen welchen Betrag Jeder der Theilnehmenden ein Exemplar der zu druckenden Verhandlungen erhält), von jetzt bis zum 18. d. in dem Büreau des unterzeichneten Präsidenten, am 19. und 20. nach Belieben ebendaselbst oder bei dem auf dem Gemeindehause vereinigten Comité, und vom 21. an in dem Theater-Gebäude selbst zu machen.

Abzuhaltende Vorträge über Wein- und Obst-Bau wolle man bis zum 18. d., spätestens, an den Unterzeichneten zu überschicken belieben; — so wie derselbe nicht minder die Einsendungen von Obst-Arten, Trauben und Weinen unter seiner Adresse in Empfang nehmen und zu gehöriger Verwahrung und resp. Aufstellung bringen lassen wird.

Darum, daß sämmtliche vorerwähnte Einsendungen so zeitig geschehen, daß solche längstens 2 bis 3 Tage vor der Versammlung dahier eintreffen können, sowie daß, was insbesondere die zur Musterung bestimmten Weinproben anbelangt, man sich nur auf ausgezeichnete Qualitäten beschränken, und diesen den Namen des Producenten und den Erzeugungsort gefälligst beifügen möge, ist in der oben angeführten ersten ausführlichen Bekanntmachung (welche überdieß von heute an, an den im zweiten Absatze des Gegenwärtigen bemerkten Orten, zu beliebiger Einsicht aufgelegt seyn wird) bereits gebeten worden.

Schließlich hat der Unterzeichnete zu bemerken die Ehre, daß in Folge besonderer mit verpflichtetem Danke von hieraus

erkannter Vergünstigung, sowohl die Fürstlich Thurn und Tarissche Postverwaltung, als die betreffenden Dampfschifffahrt-Directionen für die an die Versammlung hierher geschehenden Einsendungen von Obst- und Trauben-Sorten, wie nicht minder für die Weinproben, das Porto-Freithum ausnahmsweise zu bewilligen geneigt haben.

Mainz, den 7. Oktober 1840.

Der erwählte Präsident der Versammlung.
Freiherr von Lichtenberg.

Beilage V.

Gartenbau-Verein in Mainz.

Durch die Bekanntmachung des Herrn Regierungs-Präsidenten Freiherrn von Lichtenberg ist bereits angezeigt worden, daß zu der dieses Jahr stattfindenden Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten unsere Vaterstadt Mainz bestimmt worden ist.

Diesen ehrenvollen Vorzug werden wir gewiß alle zu schätzen und zu würdigen wissen.

Die Vortheile, die aus diesen Versammlungen erwachsen, der wohlthätige Einfluß, welchen sie auf Wein-, Obst- und Garten-Kultur ausüben und das hohe Interesse, das dieselben durch ihre Berathungen und die Veröffentlichung ihrer Erfahrungen gewähren, sind schon so sehr bekannt, daß es überflüssig scheint, derselben noch weiter zu erwähnen.

Wenn aber die Resultate dieser Versammlungen auf das Allgemeine wirken, indem bei einer verbesserten Kultur unserer Landesprodukte Jedermann gewinnt, so müssen solche für den Gartenbau-Verein doppeltes Interesse haben, indem dadurch der Zweck und die Tendenz desselben wesentlich befördert werden.

Zu diesen Vortheilen gesellen sich dann noch die Annehmlichkeiten, welche diese Versammlungen darbieten.

Schon die Bekanntschaft so vieler ausgezeichneter Männer, berühmt durch ihr Bestreben, die Landökonomie zu verbessern,

die hier erwartet werden, wird einen besonderen Reiz gewähren. Dazu die allgemeinen Besprechungen und Berathungen — die öffentlichen Vorträge — die Bekanntmachung der Arbeiten der verschiedenen Comité's — alles dieses muß gewiß für Jeden von großem Werth seyn.

Diese Versammlungen geben zugleich eine neue Gelegenheit, zu beweisen, daß unsere Vaterstadt nie zurückbleibt, wenn es darauf ankömmt, das Schöne, Große und Nützliche zu befördern, und dieser gute Geist wird sich auch bei gegenwärtiger Veranlassung bewähren.

Der Verwaltungs-Rath, indem er den Mitgliedern unseres Vereins zugleich einen Auszug aus den Verfügungen überreicht, welche von Seiten des Herrn Regierungs-Präsidenten erlassen wurden, hält es für Pflicht, sämmtliche Mitglieder zur Theilnahme an den Arbeiten der Versammlung und zugleich auch zu reichen Beiträgen an Obst- und Trauben-Sorten, um die desfallsige Ausstellung zu verschönern, aufzumuntern.

Diese Beiträge können nach Belieben an die Mitglieder des Verwaltungs-Raths übergeben werden, die solche dann an das zur Empfangnahme bestimmte Büreau überliefern werden.

Der Verwaltungs-Rath.

Beilage VI.

Auszug

aus einem Schreiben, d. d. Frankfurt den 7. Oktober 1840, der hochfürstlich Thurn und Taxis'schen General-Post-Direction an den Großherzoglich Hessischen Regierungs-Präsidenten Freiherrn v. Lichtenberg zu Mainz.

ꝛc. ꝛc.

Da uns aber durch Ew. Hochwohlgeboren sehr verehrliches Schreiben vom 25. v. M. eine erwünschte Gelegenheit gegeben wird, Hochdenselben persönlich unsere hochachtungsvollen Gesinnungen zu bethätigen, indem Ew. Hochwohlgeboren Selbst um diese Angelegenheit Sich lebhaft interessiren, so erschien uns

diese Rücksicht wichtig genug, um von der sonst bestehenden Regel für den vorliegenden Fall abzuweichen.

Von diesem Gesichtspunkte aus haben wir daher das beantragte Portofreithum, in der Voraussetzung jedoch, daß damit besondere Unzuträglichkeiten für die Post nicht verbunden seyn werden, verwilliget und unterm Heutigen das Postamt zu Mainz angewiesen, von allen im Interesse der Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten zu Mainz eingehenden Sendungen das in dem diesseitigen Postverwaltungsumfange erwachsene Porto nicht zu erheben.

ꝛc. ꝛc.

Beilage VII.

Verzeichniß

der eingesandten Produkte, Werkzeuge und Modelle.

Anmerkung. Die Einsender von Weinen zur Musterung sind aus der ihnen schuldigen Rücksicht hier nicht genannt.

Ord. Nr.	Der Einsender		Eingesandte Gegenstände.
	Namen.	Wohnort.	
	Baden.		
1	Baron v. Babo.	Weinheim.	Wein von auf Horden getrockneten Trauben.
2	Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins.	Karlsruhe.	Das Modell: eines Weingährungsbottichs von Honneff am Rhein, eines runden Obstmahltroges, einer Mostpresse von Bordeaux, einer dergl. von Lenné zu Honneff a. Rhein, einer dergl. von Biligheim, der Eßlinger Traubenraspel, einer Obstmahlmühle mit geradem Troge.

Ord. Nr.	Der Einsender: Namen.	Der Einsender: Wohnort.	Eingesandte Gegenstände.
3	Bürgermeister Göldner.	Bruchsal.	Obst.
4	Revisor Haill.	Wertheim a. M.	Ein Obstbrecher, Ein schneidender Fingerhut zum Eingeitzen der Reben und Ablösen der Trauben. Obst und Trauben.
5	Freiherr v. Ketelhodt, Kammerherr.	Mannheim.	Obst.
6	Garteninspector Metzger	Heidelberg.	Trauben und Obst.
7	Landwirthschaftl. Anstalt	zu Heidelberg.	Obst.
8	Landwirthschaftl. Verein	zu Hornberg auf dem Schwarzwalde.	Obst.
	Frankfurt a. M.		
1	Gärtner Rinz.	Frankfurt a. M.	Obst.
	Großherzogthum Hessen.		
	Provinz Starkenburg.		
1	Centralbehörde der landwirthschaftlichen Vereine des Großherzogthums.	Darmstadt.	Das Modell: der Billigheimer (rheinschen) und der Bronner'schen Mostpresse, der Eßlinger Traubenraspel, des Rebsetzeisens aus Nierstein.
2	Decan Bauer.	Michelstadt im Odenwalde.	Obst.
3	Obereinnehmer Heckler.	Bensheim.	Trauben.
4	Physikatsarzt Dr. Möbus.	Dieburg.	Obst und Wein.
5	Hofgärtner Noack.	Rosenhöhe bei Darmstadt.	Obst von der Villa Sr. Hoheit des Prinzen Karl von Hessen.
6	J. Schneider.	Kornsand bei Oppenheim.	Obst.
7	Garteninspector Schnittspahn.	Darmstadt.	Obst, von dem Großh. Bosquet, dem Garten Sr. Hoheit des Erbgroßherzogs, auf dem Jagdschlosse Kranichstein und in einigen Privatgärten gesammelt.
8	Hofgärtner Schwab.	Wallerstätten.	Obst und Trauben.
9	Oekonom Simon.	Eberstadt.	Obst.

Ord. Nr.	Der Einsender: Namen.	Der Einsender: Wohnort.	Eingesandte Gegenstände.
10	Hofgärtner Stork.	Schönberg.	Obst.
11	Geh. Hofrath Stumpff.	Auerbach.	Obst und getrocknete Mirabellen.
12	Pfarrer Walter.	Sandbach im Odenwalde.	Obst.
13	Oekonomierath Dr. Zeller.	Darmstadt.	Getrocknete Zwetschgen.
	Provinz Oberhessen.		
1	Pfarrer Römheld.	Hainchen bei Nidda.	Obst.
2	Distr.Einnehmer Schmidt	Bingenheim.	Obst.
3	Gastwirth Simon.	Vilbel.	Obst.
4	Dr. Weber.	Gießen.	Obst.
	Provinz Rheinhessen.		
1	J. Ackermann.	Nackenheim.	Obst und Trauben.
2	J. Bibon.	Mainz.	Obst.
3	Fabrikant Bickes.	Kastel.	Pflaumen von einem nach eigener Weise zubereiteten Wildstamme.
4	Gärtner J. Bruchmann.	Mainz.	Obst.
5	Examinator Burkhard.	Mainz.	Obst.
6	Gemeinderath Dael.	Mainz.	Trauben und 2 Gährspunden.
7	Wittwe Dahm.	Mainz.	Trauben.
8	Bürgermeister Dieterich.	Oppenheim.	Trauben.
9	Johann Haber.	Mainz.	Obst.
10	Franz Hock.	Mainz.	Obst.
11	F. Hechtelberger.	Mainz.	Obst von Bischofsheim.
12	Baron v. Jungenfeld.	Mainz.	Obst.
13	Gemeinderath Kilian.	Mainz.	Obst.
14	Nikolaus Nack.	Mainz.	Obst von Bischofsheim.
15	G. Pabstmann.	Kastel.	Trauben.
16	Jakob Schmelz.	Mainz.	Obst.
17	Karl Wagner.	Bingen.	Eine Sammlung der dem Obst- u. Weinbau schädlichen Insekten.
18	F. Werner.	Gaubischofsheim.	Obst.

Ord. Nr.	Der Einsender Namen.	Wohnort.	Eingesandte Gegenstände.
	Kurfürstenthum Hessen.		
1	Dr. Cassebeer.	Biber bei Gelnhausen.	Obst und Trauben aus dem Kreise Gelnhausen, unter Leitung von Bürgermeister Rüchtern daselbst gesammelt.
2	Landwirthschaftl. Verein.	Kassel.	Trauben aus der Gegend von Witzenhausen.
	Nassau.		
1	Frau v. Boyer.	Schierstein.	Obst.
2	Baron v. Gagern, Königl. Niederländischer Minister.	Hornau.	Obst.
3	Gutsbesitzer Haßloch.	Hof Adamsthal b. Wiesbaden.	Obst und Obstwein.
4	Rath u. Oberkellermeister Köpp.	Biebrich.	Trauben.
5	Baron v. Ritter.	Rüdesheim.	Trauben.
6	Geheimerath Baron von Zwierlein.	Geisenheim.	Traubensammlung von 242 Sorten.
	Preußen.		
1	Dr. Graff.	Trarbach bei Coblenz.	Eine Schrift über den Moselwein.
2	F. Persinger.	Meisenheim im Glanthale.	Obst und Trauben.
3	Lehrer Ph. Wirtgen.	Coblenz.	Trauben.
	Würtemberg.		
1	Fabrikant Dittmar.	Heilbronn.	Ein Sortiment von Messern rc. für den Garten-, Wein- u. Obst-Bau.
2	Generallieutenant v. Röder, Excellenz.	Ludwigsburg.	Reben aus Saamen gezogen.

Gesammtzahl der Sendungen ohne die Weinmuster = 58.

Verhandlungen

der

Weinbau-Section.

Allgemeiner Bericht

des Präsidenten der Weinbau-Section, Freiherrn v. Babo, über die Arbeiten derselben.

Wir begannen mit Erörterung der in dem vorigen Jahre zweifelhaft gebliebenen Punkte, und zwar

1) ad §. 2 des Frageplanes, mit einem Zusammentrag der über die Verdünstung der Wässerigkeit in den Trauben vermittelst Auflegens auf Horden oder Aufhängens derselben gemachten Erfahrungen.

Im Allgemeinen wurden die Vortheile der Sache anerkannt, nur drehte sich die Differenz der Meinungen um die größere Zweckmäßigkeit des Aufhängens oder Hordenlegens.

Beide Arten sind übrigens nicht so sehr von einander verschieden, daß es der Mühe werth wäre, schon bestehende Einrichtungen abzuändern.

Die Trauben mögen beim Aufhängen schneller verdünsten, während das Auflegen auf Horden das Abfallen der Beeren verhindert.

Es wird gut seyn, hierüber noch nähere Versuche zu machen. Hierbei ward

2) auf die Veredlung des Mostes, durch Gefrierenlassen der Trauben, aufmerksam gemacht, was ebenfalls näherer Versuche werth wäre.

3) Vielseitige Erörterung fand die Materie über die Methode des Einkürzens der Reben zur Zeit der Traubenblüthe und des Stehenlassens der Geitzen. Im Ganzen stellt sich dasselbe als sehr zweckmäßig heraus, wo es wegen nicht zu starken Triebes der Rebstöcke anwendbar ist; nur in Rücksicht der Qualität blieb es zweifelhaft, ob solche wegen der größeren Füllung und Wässerigkeit der Trauben nicht geringer würde.

Hierüber müssen Versuche, wie sie Herr Hoffmann von Hochheim versprach, das Weitere herausstellen, wiewohl die Methode des Einkürzens jedenfalls dort anwendbar ist, wo es auf die Quantität, nur mit möglichster Berücksichtigung der Qualität, ankommt.

4) Ueber den schwarzen Brand und das Gelbwerden der Reben, ad §. 6 des Frageplanes, wurden mannichfache Ansichten geäußert, gleichwohl erscheint dieser Gegenstand noch nicht vollständig erschöpft.

Ein recht klarer Bericht über den schwarzen Brand ward von Frau Leonhard in Mannheim eingesandt, der zum Druck befördert werden soll. Auch Herr Dr. Cassebeer versprach, seine Ansichten hierüber schriftlich mitzutheilen.*)

Es ist sehr wichtig, diesen Gegenstand so vielseitig als möglich zu erörtern.

5) Bei der Frage über die Gründüngung der Weinberge, ad §. 8 des mehrerwähnten Frageplanes, wurde unter Andern ein Versuch mit Pferde- (Sau-, Acker-) Bohnen besonders hervorgehoben, welcher für unser Clima alle Beachtung zu verdienen scheint.

Es wäre zu wünschen, daß dieser Gegenstand noch näher untersucht, und namentlich Versuche mit Lupinen u. dergl. gemacht würden.

Die Sprache kam auch auf die Düngung der Weinberge durch ihre eigenen Abfälle. So zweckmäßig man dieselbe gefunden hat, so scheint sie doch nur in dem Falle anzurathen zu seyn, wenn diese Abfälle nicht theurer, als eigentlicher Dünger, zu stehen kommen, was bei hohem Werth anderer grüner Futtermaterialien manchmal der Fall seyn kann.

Ein Mitglied bemerkte, daß die Düngung mit Sägemehl dort, wo sie Localumstände erlauben, sehr vortheilhaft sey.

6) Ueber die Frage, ad §. 10: in wie ferne man durch Schwächung der Triebkraft der Reben eine frühere Reife und hierdurch erhöhete Qualität des Weines herbeiführen könne? kam man überein, daß bei besonderer Rücksicht auf Qualität nur in so weit zu düngen sey, als die Stöcke tragbar bleiben. Werde dagegen mehr auf Quantität

*) Beide folgen hiernach bei den speciellen Verhandlungen dieser Section.

abgesehen, so könne der Dünger verstärkt werden, bis die Reben so reichlich als möglich tragen.

7) Die Anwendbarkeit von Dräthen statt der Holzbalken (Truder), ad §. 11, wurde bestätigt; ob solche aber wirklich dauerhafter sind, müssen erst weitere Versuche zeigen, weil die Orydation des Eisens, neben größerer Gefahr der Entwendung, noch sehr in Betracht zu ziehen ist.

Das Beste wäre, wenn durch die Erziehungsarten alle Holzstützen ganz und gar entbehrlich gemacht würden.

8) Bei der Frage: ob die Pfähle- oder Rahmen-Erziehung die vortheilhaftere sey? (ad §. 12 des Fragen-Schemas), hat man sich für Letztere entschieden, da hierbei eine gleichartigere Reife der Trauben möglich sey.

Herr Ráng erklärte seine verbesserte Erziehung mit Pfählen, bei welcher vieles Holz erspart wird.

9) In welchen Verhältnissen langer oder kurzer Schnitt nöthig sey? (ad §. 13) darüber gingen die Ansichten dahin, daß zuerst die Triebkraft des Bodens, dann erst die Natur der Rebsorte berücksichtigt werden müsse; bei Letzterer sey sodann außerdem noch auf den ersten Trieb junger Reben Bedacht zu nehmen.

Das im Rheingau übliche Zusammensetzen von 3—4 Reben scheint darauf hinzuwirken, daß dieser erste Trieb nicht gleich so üppig werde.

10) Bei der Frage, welcher Boden auf das Bouquet des Weines den meisten Einfluß äußere (ad §. 14), kam man nach längerer Berathung dahin überein, daß Thonboden mit Kies auf das Bouquet den meisten und günstigsten, der Sandboden aber den geringsten Einfluß äußere; daß übrigens die Eigenthümlichkeit des Bouquets auch noch von der Rebsorte selbst abhängig sey.

Von den weiteren Verhandlungen, die sich der Erörterung vorerwähnter Fragen anreihten, sind folgende Punkte hervorzuheben:

11) Ueber das Entfernen des Mooses durch Anstrich mit Kalk hatte Frau Leonhardt eine Abhandlung eingereicht, welche dem Druck übergeben werden soll.*) Dabei

*) Sie folgt bei den speciellen Verhandlungen der Weinbau-Section.

ward noch weiter bemerkt, daß dies auch auf die Vertilgung des Sauerwurms wirken kann, dessen Puppen sich unter der Rinde des Rebstocks finden.

12) Wurde der Wunsch zur Einführung einer allgemeinen Normal-Weinwage geäußert. Man hat hierfür die Oechsle'sche Mostwage vorgeschlagen.

13) Als wirksames Mittel gegen die Krankheit des Stichigwerdens des Weines wurde eine starke Schöne und Einfüllen von kaltem Wasser und Eis empfohlen.

Wie Letztere wirken, ward nicht genau erklärt. Vorläufig scheint die schnelle Verminderung der Temperatur ein Gerinnen gewisser Stoffe zu bewirken, welche sich nachher zu Boden setzen und so leicht entfernt werden können.

14) Ein eingegangener Vorschlag zur Einführung von Statuten ward abgelehnt, weil man deren vorerst nicht zu bedürfen glaubt.

15) Bei einer Frage über die Fütterung der Wein-Trester kam man auf den Gebrauch derselben überhaupt, wobei sich zeigte, daß solche, außer dem Brennen zu Weingeist, noch zum Ausziehen von Weinsteinsäure, zur Leucht-Gasbereitung und zum Gerben zu gebrauchen seyen.

16) Vereinigte man sich über allgemeine Grundsätze für die Construction von Mostpressen. Bei dieser Veranlassung ergab sich, daß die angebliche Bronner'sche Presse der viel älteren Lenne'schen beinahe ganz gleich ist, sowohl in äußerer wie innerer Einrichtung.

17) Wurde eine deutsche Uebersetzung von Columella's »Liber de Arboribus«, so weit letzteres die Behandlung des Rebstockes betrifft, vorgetragen, und auf die genaue Kenntniß des Weinbaues aufmerksam gemacht, welche die Alten bereits vor 1800 Jahren besaßen.*)

18) Wurden die verschiedenen eingesandten Traubenarten gemustert, und man erhob aus mehreren Gegenden die Synonymen. Dabei beschränkte man sich jedoch, der zum Voraus ausgesprochen gewesenen Intention der Versammlung gemäß, mehr auf eigentliche Weinbergstrauben, zumal als bei der Ungunst des Jahres 1840 für die Traubenreife eine weitere

*) Sie folgt hiernach sub Nr. III. der Beilagen.

Untersuchung, d. h. auch die der eingesandt gewesenen vielen ausländischen Traubensorten, kaum möglich gewesen wäre.

Ein besonderes Verzeichniß enthält die Resultate dieser Musterung. Im Ganzen wurden 42 Arten bestimmt.

19) Herr Garteninspector Metzger zeigte mehrere Varietäten der Vitis labrusca vor, die seit einigen Jahren die Aufmerksamkeit der Rebleute auf sich zieht, von welcher übrigens vorerst noch zu erwarten steht, ob solche zur Weinbereitung tauglich ist.

20) Da Frau Leonhardt die Gesellschaft mit mehreren interessanten Abhandlungen beschenkte, so ward beschlossen, bei der vereinigten Gesellschaft darauf anzutragen, daß ihr Name in das Mitgliederverzeichniß aufgenommen, sie als Ehrenmitglied angesehen*) und ihr, gleich den andern Mitgliedern, ein Exemplar der Verhandlungen übersandt werde.

Uebrigens wurde noch eine große Anzahl verschiedenartiger interessanter Abhandlungen eingereicht und deren Druck beschlossen, um sie auf diese Art zur Kenntniß aller Theilnehmer der Versammlung zu bringen.

Schließlich wünschen wir, daß bis zur nächsten Versammlung die noch zweifelhaften Punkte von den verehrlichen Mitgliedern recht genau untersucht und erläutert werden möchten; auch machen wir darauf aufmerksam, wie es sehr zu wünschen wäre, daß die künftigen Einsender von Trauben diese mit, in Papier eingelegten, Blättern nebst Beilage des Rebholzes, begleiten möchten, damit man sie besser erkennen kann. Einzelne so erhaltene Proben zeigten das Zweckmäßige dieses Verfahrens.

*) Man vergleiche das Mitgliederverzeichniß, S. 9.

Specielle Verhandlungen
der
Weinbau-Section.

Erste Sitzung.

Mittwoch, den 21. Oktober 1840.

Erörterung der Beschlüsse und Wünsche der vorjährigen Versammlung, von Punkt 1 bis 7.

Der **Präsident** eröffnet die Sitzung mit der Erklärung, wie es ihm passend scheine, vorerst mit Erörterung der von vorjähriger Versammlung vorliegenden Beschlüsse und Wünsche sich zu befassen. Mit Umgehung des ersten deßfallsigen, als mehr den Chemiker vom Fache angehenden, Punktes, wird sofort der zweite Punkt derselben verlesen, welcher also lautet:

„Da sich das Legen der Trauben auf Horden als sehr ausführbar bewährt hat, wäre es wünschenswerth, durch wiederholte und genauere Versuche diese Methode der Weinveredlung immer genauer zu prüfen."

Der Präsident: Ich frage, hat Jemand im verflossenen Jahre Erfahrungen über das Legen der Trauben auf Horden gemacht, namentlich über die einfachste Art der Ausführung.

Haill: Dieses Aufhorden finde ich allerdings sehr nützlich, allein die Anfertigung der Gerüste und Horden, so wie der hierzu nöthige außerordentliche Raum, machen dieses Verfahren viel zu kostspielig.

Ich erlaube mir dagegen ein anderes von mir befolgtes Verfahren mit dem Bemerken anzugeben, daß ich dasselbe in Nr. 28 der Großherzl. Hess. landwirthschaftlichen Zeitschrift von 1840 näher beschrieben habe. Hiernach wird in dem dazu bestimmten, wo möglich zum Schließen und Heitzen eingerichteten,

Lokale ein ganz einfaches Gerüst errichtet, bestehend aus einer vierseitigen, auf Trägern ruhenden, Rahme, und dasselbe oben mit Latten belegt, von welchen Schnüre oder Bindfäden bis auf den Boden herunterlaufen, an die die Trauben so angehängt werden, daß zwischen den neben und über einander hängenden Trauben immerhin noch der nöthige Luftzug möglich ist. Zu größerer Haltbarkeit lasse ich die Bindfäden mit Fett einreiben, und dann je zwei von gewöhnlicher Stärke zusammendrehen.

Schattemann: Zum Traubentrocknen bediene ich mich einer Art Kleiderrechen, bestehend aus einer mit 12 Quersprossen (Armen) versehenen, auf einer hölzernen, tellerartig vertieften, runden Unterlage sich senkrecht erhebenden 6' hohen Säule. An jene Arme werden die Trauben an Fäden so aufgehängt, daß sie verkehrt zu hängen kommen. Indem so Trauben und Beeren ganz frei hängen, sind sie der Luft mehr ausgesetzt, trocknen schneller und gehen nicht so leicht in Fäulniß über. Die abfallenden Beeren sammeln sich auf der tellerartigen Unterlage des Traubenstocks. An einem derartigen Stocke lassen sich füglich zwei große Körbe voll aufhängen.

In einem geheizten Zimmer geht das Trocknen sehr schnell von Statten; bei eintretendem Froste, d. h. trockener kalter Luft, kann es selbst durch Oeffnen der Fenster beschleunigt werden, so daß, während das Trocknen in feuchter Luft Wochen erfordert, es bei abwechselnder warmer und trockener Luft in wenigen Tagen erfolgt seyn kann. Der möglichen Zersetzung des Zuckers halber darf jedoch die Heitzung des Lokals einen gewissen Grad nicht überschreiten.

Von der gewöhnlichen Luft allein sollte ferner das Trocknen niemals abhängig gemacht werden, da sie in der betreffenden Jahreszeit in der Regel zu feucht ist; man sollte sich dazu eigener künstlicher Anstalten bedienen.

Uebrigens halte ich es nicht für lohnend, das Trocknen auch auf weichere Traubenarten auszudehnen; es dürften dieß nur der Riesling, Traminer und andere, vielen Zucker- und Gewürzstoff enthaltenden, Trauben verdienen. So getrocknete Trauben geben ein dem Strohwein ähnliches Produkt, und ihre Hülsen (Schaalen) können geringen Weinen zu wesentlicher Verbesserung beigegeben werden.

Präsident: Im verflossenen Herbste, bald nach unserer Trennung in Heidelberg, machte auch ich einen Versuch, indem ich dazu eine Einrichtung von meinem Seidenbaubetrieb benutzte. Es sind dieß aufrecht stehende, von dem Boden des Zimmers bis zu seiner Decke reichende, Pfähle, auf welche die Horden zur Seidenraupenfütterung gelegt werden.

In einem auf diese Art besetzten, circa 20′ langen und breiten und 11′ hohen Zimmer, ließen sich, nach der hierbei gemachten Erfahrung, die Trauben zu 10 bis 12 badischen Ohm Wein unterbringen, besonders wenn sie nicht so faul sind, wie dieß damals bei mir Statt hatte.

Das Auflegen hat die gewöhnlichen Kosten des Lesens um etwa ⅓ erhöht, wobei übrigens in Betracht kommt, daß die Körbe beim Nachhausetragen, der Morschheit der Trauben halber, nur zur Hälfte gefüllt werden konnten, die Arbeiter also keine volle Ladung hatten.

Den Erfolg des Auflegens der Trauben bei mir werde ich Morgen in Proben von, nach dieser Art behandeltem, Weine aus dem Hubberg vorzulegen die Ehre haben.

Bedauern muß ich, daß mir hierbei die Ausmittelung des Mostgewichtes vor dem Auflegen der Trauben entgieng; gehe ich aber von dem damaligen Gewichte des Mostes aus den besten Lagen meiner Gegend, mit 90 Graden, aus, so gewann mein Wein durch's Auflegen binnen 14 Tagen, nach welcher Zeit er 100 Grade hatte, volle 10 Grade, nicht sowohl an Zuckerstoff, sondern dadurch, daß der Zuckerstoff durch Verdünstung der Wässerigkeit um jene 10 Grade verdichtet wurde.

Ob nach Herrn Schattemanns Bemerkung auch weiche Trauben die Mühe dieser Behandlung verdienen, scheint mir zwar noch nicht gehörig geprüft zu seyn, im Allgemeinen ist aber nicht unwahrscheinlich, daß auch solche Trauben, so bald sie reif genug, zu Bereitung eines besseren Weines dienlich sind, in so fern wir sie wenigstens beim Auflegen derselben zum Trocknen durch Concentrirung ihres Saftes zu veredlen vermögen. Ich selbst habe in diesem Jahre einen dahin abzielenden Versuch eingeleitet.

Doll: Gegen das Aufhängen der Trauben trage ich das Bedenken, daß der Hauptzweck dabei verfehlt, daß nemlich durch die Arbeit des Anbindens die braunfaulen Traubenbeeren verloren gehen, d. h. abfallen, und wir also gerade das Allerbeste

nicht bekommen werden. In dieser Beziehung scheint mir das Auflegen noch praktischer, weil man wenigstens den Vortheil hat, daß Alles beisammen bleibt. Auch scheint mir das Aufhängen ungleich mehr Mühe zu machen, als das Erstere, weil jede einzelne Traube angebunden werden muß, was in einer Zeit, wo man ohnehin viel zu thun hat, sehr zu bedenken ist.

Nach meiner Erfahrung betrug der Aufwand beim Auflegen, auf ein Ergebniß von 10 badischen Ohm, ungefähr = 2000 Flaschen, an 100 fl.

Haill. Ich glaube garantiren zu können, daß dieser Aufwand bei meiner Trocknungsart höchstens 15 fl. beträgt.

Wenn der Redner vor mir von braunfaulen Trauben sprach, so bemerke ich, daß es gar nicht nöthig ist, Trauben von der Art, als gerade von der höchsten Reife, noch aufzuhängen oder aufzulegen. Es handelt sich hier bloß von noch gesunden Trauben.

Ueber das Ganze werde ich in diesem Herbste noch Versuche anstellen und sie alsdann der nächsten Versammlung ganz genau mittheilen; vorläufig glaube ich in Beziehung auf den Kostenpunkt, daß mein Verfahren jedenfalls wohlfeiler seyn wird, als das Aufhorden der Trauben.

Doll. Ob die eine oder die andere Art wohlfeiler, ist am Ende Nebensache, wenn nur der Unterschied nicht zu bedeutend ist.

Hout. Was ich mir über das Trocknen der Trauben zu bemerken erlaube, ist für mich bis jetzt noch Problem, indessen wünsche ich dadurch zu weiterer Verfolgung des Gegenstandes Anlaß zu geben.

Schlauchähnliche hohe Räume, in denen sich Horden mittelst Flaschenzügen leicht auf und ab bewegen lassen, von erhitzter Luft durchströmt, dürften schnell und ohne große Kosten, wo schon vorhandene Lokalitäten es erlauben, große Traubenmengen zu dem Grad der Abwelkung bringen, der einen möglichst schweren Most zur Folge hätte, je nachdem die Nachfrage und der zu hoffende Preis die Operation rathsam machten.

Eine solche Anstalt zum Abwelken durch künstliche Wärme, wie dasselbe in südlichen Ländern auf Matten an der Sonne geschieht, wird aber allerdings im Großen nur da stattfinden können, wo sie nahe an der Traubenpflanzung eingerichtet werden kann, so daß die etwa 6 bis 8 Fuß im Quadrat großen

Horden, dicht am Rebenberge, mit Trauben einfach belegt und sofort nach der nahen Anstalt getragen werden können.

Die Trauben ertragen es in ganz reifem Zustande nicht, daß sie durch viele Hände gehen, oder längere Zeit dick auf einander liegen, weil die Häute platzen und viel Saft verloren gehet. Eine solche Horde, mit Trauben dicht belegt, ist nicht zu schwer, um nicht mittelst 4 Ringe und 2 Tragstangen durch 2 Männer fortgebracht zu werden, und schwer genug, um den Trägerlohn in eine nahe Anstalt zu verdienen.

Das Ordnen auf die Horden gäbe zugleich die schicklichste Gelegenheit zu einer durchgreifenden Auslese, so weit sie ein jeder Besitzer ausdehnen will. Schnell und bequem und mit voller Sicherheit lassen sich jedoch diese und ähnliche Anstalten nur da vollkommen ausführen, wo ein größeres Besitzthum die Errichtung eines angemessenen Gebäudes nahe bei jenem, sey es auch noch so leicht und einfach, möglich macht, in welchem dann, nebst den Keltern, Tische zum Belegen der Horden und zum Auslesen, Abrappen und Quetschen der Trauben, endlich auch die Schläuche zum Trocknen der Trauben angebracht werden könnten.

Den Brennstoff zum Trocknen liefert der Rebberg selbst, wenn man nach dem Schneiden eine Anzahl Rebenwellen dazu aufheben läßt.

Ist das Bewachen der Operation unter Umständen nöthig, dann ergiebt sich, gegen das Abwelken an freier Luft an den Traubenstöcken selbst, durch langes Hängenlassen, in unserer Gegend der Vortheil, daß Feuchtigkeit und selbst Regen bei der Lese weniger zu achten, also der Eigenthümer von vieler Sorge und Noth befreiet ist, da in wenigen Tagen durch Feuer der erwünschte Grad des Ab- und Eintrocknens erreicht werden kann, wenn nicht gerade ganz süßer, syrupähnlicher Wein gefordert wird, was gewiß nur für ganz kleine Quantitäten, zu Desertwein, gewünscht werden kann, indem es in den meisten Fällen hinreichen wird, die äußerlich an den Trauben hängende atmosphärische Feuchtigkeit abzutrocknen und dann nur ein schwaches Abwelken eintreten zu lassen, wozu sich ein Maßstab durch die Erfahrung auch bald finden dürfte.

Präsident. Nach vorliegenden Erörterungen glaube ich den Gegenstand verlassen, jedoch aber dabei den Wunsch nicht

unterlassen zu können, es möchten, wenn möglich, noch in diesem Herbste, über die eine oder die andere der vorgeschlagenen Arten noch weitere Versuche, besonders in Beziehung auf die Kosten des einen oder des anderen Verfahrens, gemacht werden.

Haill: Bevor zu dem folgenden Punkte übergegangen wird, erlaube ich mir, noch einen weiteren Gegenstand der Traubenveredlung zur Sprache zu bringen. Es betrifft dieser das Gefrierenlassen der Trauben.

Bei der Fürstlich Löwenstein'schen Kellerei in Brombach kam im Jahr 1835 der Fall vor, daß Trauben, welche in Würzburg gelegen hatten, einfroren; sie konnten nicht zum Aufthauen gebracht werden, sie waren ganz zu Klumpen gefroren, daher der Versuch gemacht wurde, sie in Masse zu keltern, wobei sich der Most so vortheilhaft stellte, daß Jedermann heute noch darüber staunt.

Es wäre also hier ein weiteres Mittel gegeben, den Most auf schnelle Art zu veredeln. Natürlich muß die Witterung dazu günstig seyn, der Frost dürfte erst nach vollständiger Reife der Trauben eintreten.

Doll: Hiergegen möchte ich erinnern, daß bei dem Gefrieren das Bouquet der Trauben immer benachtheiligt wird.

Schattenmann: Nach meiner Erfahrung ist dies nicht der Fall. Denn im Jahre 1834 habe ich gefrorne Trauben aufthauen lassen müssen, und sie gaben einen meiner vorzüglichsten Weine, die ich damals machte.

Haill: Ich kann auch nur wiederholen, der Wein, von dem ich vorhin sprach, und welcher heute noch in Brombach liegt, vereinigt Alles, was man nur in der dortigen Gegend Edles erzeugen kann: denn er hat Würze, Bouquet, überhaupt Alles, was man an edle Weine fordert.

Der gewöhnliche 1834ger ist mit 18 bis 20 fl. pr. badische Ohm abgegangen, während dieser bis auf 40 fl. kam; freilich war die Quantität nicht so reichlich, jedoch das Verhältniß immer ein außerordentliches.

„Punkt 5. Es wäre wünschenswerth, wenn die Methode des Abkürzens des Rebholzes zur Zeit der Traubenblüthe und des Stehenlassens der Geitzen recht vielseitig genau und ohne Vorurtheil geprüft würde."

Präsident: Wenn es die Versammlung erlaubt, will ich meine über diesen Gegenstand gemachten Forschungen mittheilen.

In 5 meiner Weinberge waren die Reben im verflossenen Jahre nicht angebunden. Ich hatte für gut gefunden, das Holz nach Hause zu bringen, und die Stöcke sich selbst zu überlassen; nur in 2 Weinbergen hatte ich mir die Mühe gegeben, noch eine Probe zu machen. Hierbei fand ich, daß die Trauben von den auf fragliche Weise in der Blüthe abgekürzten Reben die Blüthe besser durchmachten, im Wachsthume sogleich einen bedeutenden Vorsprung vor den andern gewannen, und jetzt viel mehr gefüllt sind. Anfänglich schien mir dies freilich nicht anzugehen, indem ich glaubte, daß durch das Abkürzen zu viel Wasser in die Trauben käme. Sie sind aber um 14 Tage früher reif geworden, was, wie ich glaube, die Nachtheile ihrer zu starken Füllung ausgleichen wird. Herr Köpp hat dies auch schon versucht, und ich wünschte sehr, daß dieser Bericht davon gäbe.

Jeder, der die Trauben gesehen, war sehr erfreut über ihre Reife und Schönheit.

Die Methode selbst verträgt sich übrigens am besten mit dem Zapfenschnitt. Es werden kurz vor der Blüthe 3 oder 4 Augen oberhalb des höchsten Samens abgezwickt, dadurch entsteht für die Blüthe ein schöner Luftzug, die Wärme kann hinein, in Folge dessen die Trauben schneller wachsen. Im vorigen Jahre kam sehr greller Sonnenschein und die Trauben waren sonst fast all verloren; wogegen die auf die angegebene Art behandelten immer schön blieben und zu meinem Erstaunen keine Beeren verloren.

Ich habe die Stöcke dabei überall herunterbiegen lassen, was auch gegen Hagel, wie gegen zu grelle Sonne schützt. Der Nutzen dieses Verfahrens ist unberechenbar, indem uns solches bei Rieslingen, wobei Zapfenschnitt angewandt ist, der Anwendung von Pfählen oder Rahmen überhebt.

Schattenmann: Mit dem Gesagten bin auch ich einverstanden, nur ist es bei uns, wo der Boden sehr schwer ist, nicht möglich, die Reben im Anfang alle so zu behandeln. Auch diejenigen, welche nicht so behandelt wurden, haben die anderen wieder eingeholt und die Trauben beider sind zu gleicher Zeit reif geworden. Ich habe aber gefunden, daß sie auch nach den verschiedenen Sorten behandelt werden müssen. Bei den Oestreichern z. B., welche so sehr viel Holz aus dem alten Holze

treiben, muß von jenem alles, was noch nicht fruchtbar ist, weggeschnitten, dabei doch aber auch wieder für den nöthigen Schatten gesorgt werden, was um so wesentlicher ist, als unter dem Schatten die Trauben bälder reifen und auch der Hagel dadurch abgehalten wird. Späterhin kann man die Reben dann mehr abkürzen, um den Trauben mehr Sonne zu geben, aber erst dann, wenn die Trauben eine gewisse Reife erhalten haben; denn sonst werden sie durch die Sonne verbrannt.

Präsident: Nur bei Trauben, welche gerne faulen, namentlich den Oestreichern, wird es die Vorsicht gebieten, die Reben wieder zusammenbinden zu lassen, so daß die Luft hindurchstreichen kann.

Haill: Das Verfahren beider Redner vor mir kann ich aus eigner Erfahrung bestätigen; ich habe in Wertheim die Verwaltung des landwirthschaftlichen Versuchsfeldes, wozu auch Weinberge gehören, welche mit Traminern, Rieslingen, Ruländern und Burgunder-Reben besetzt sind. Ich habe dort bei diesem Verfahren die schönsten Resultate gehabt, so daß, ich darf es wohl sagen, in diesem Herbste jene Weinberge ihren Rebenliegern im Ertrage um die Hälfte voranstehen.

Indessen scheint mir die Sache gar nicht so neu zu seyn. Ich habe letzthin das Hardtgebirge bereist und gefunden, daß sie seit vielen Jahren dort mit dem besten Erfolge ausgeführt wird.

Präsident: Auf dem Hardtgebirge wird allerdings eingekürzt, aber doch bei Weitem nicht so stark, als bei in Frage stehender Art. Mir selbst schien sie im Anfange gefährlich; ich legte zuviel Werth auf die Blätter für das Wachsthum des Weinstocks; denn diejenigen Reben, welche stark treiben, haben auch den Nutzen, daß sie viele Nahrung aus der Luft aufnehmen.

Schattenmann: Allerdings ist das Blatt der Rebe gewissermaßen die Lunge des Weinstocks; er zieht durch dasselbe aus der Atmosphäre so viel, wo nicht mehr Nahrung ein, als selbst durch die Wurzeln. Ich fand übrigens bei allen Stöcken, die ich geizte und wo der Stock nicht kräftig genug war, daß die Trauben unreif blieben, woraus folgt, daß verhältnißmäßig, nach der Stärke des Stocks, Laub genug gelassen werden muß.

Engel: Wir dürfen die fragliche Methode nicht zu allgemein anwenden. Um die Zeit der Traubenblüthe ist es von

großem Nutzen für die Trauben, wenn 8 Tage vorher bei dem Rießling und Oestreicher die Spitzen aller in die Höhe getriebenen Reben um 1 auch 2 Augen abgeschnitten werden, was am leichtesten mit einer Sichel geschehen kann.

Beim Traminer ist es nicht so nothwendig, selbst wenn auch diese Rebsorte, wie die beiden oben benannten, ohne Bogen behandelt wäre.

Bei Kleinbergern, Fleischtrauben, schwarzen Burgundern und Veltlinern 2c., die nur an Bögen reichen Ertrag geben, verfahre ich anders: einige Tage vor der Blüthe lasse ich nämlich die Schosse aller abwärts an den Bögen gewachsenen Reben 2 auch manchmal 3 Glieder oberhalb der Trauben abschneiden, wobei jedoch die zunächst am Pfahle gerade in die Höhe gewachsenen Reben, 2 auch 3 an der Zahl, von denen im nächsten Jahre der Bogen gemacht wird, unberührt bleiben, wie die unter dem Bogen aus dem Knoten (oder zweiaugigen Stifte) getriebenen beiden Reben, um das Treiben neuer Reben zu verhüten.

Aber es ist von dem größten Nutzen, wenn man um die Zeit, wo die zum Fruchtbringen stehen gelassenen Rebaugen ihre Schosse üppig zu treiben begonnen haben, alle aus dem alten Holze getriebenen jungen Reben abnimmt, wo sich diese zarten Triebe mit dem Finger abdrücken lassen. Wäre es um diese Zeit, wegen zu großer Nässe des Bodens, je nicht möglich, so müssen jene mit dem Messer abgeschnitten werden. Bei Rieslingen und Oestreichern, die ohne Bogen, als Niederstock, behandelt werden, bei welcher Erziehungsart ich jedem Schenkel 3, bei zu starker Triebkraft oft auch 4 Stifte von 3 und 4 Augen, und unter jedem Stifte einen Knoten von 2 Augen anbringe, lasse ich alle aus dem Schenkel hervorsprossenden jungen Triebe auf die nämliche Art beseitigen, mit der Ausnahme jedoch, daß, wenn ich die Stifte im nächsten Jahre abzunehmen für gut und aus dem vorhandenen Knotenholze frische Stifte zu bilden nöthig finde, ich alsdann unter einem jeden Knoten 1 auch 2 aus dem alten Schenkel getriebenen Schosse für die Bildung neuer Knoten zu dem kommenden Jahre stehen lasse.

Auf diese Weise wird der Rebschenkel immer ganz niedrig am Boden erhalten, und von jedem Auge eines jeden Stiftes (= 3—4 Augen) und eines jeden Knotens hat man gesunde und kräftige Rebschosse mit Gewißheit zu erwarten; alle Trauben

sind nahe am Boden, gegen zu große Hitze, ehe Saft in die Beeren gekommen ist, eben so wie gegen Wind geschützt.

Die Reben müssen an Kammerlatten, jeder Rebenschoß neben einander geheftet, erzogen und jeder Schenkel 2½ Fuß von einander entfernt seyn. Nach vollendeter Blüthe kann hier ohne Nachtheil nach 14 Tagen schon zum 1 mal, und Anfangs oder Mitte August zum 2 mal gelaubt werden.

Rang: Das Abkürzen vor der Traubenblüthe geschieht bei mir durch Abhauen der längsten Schossen bis zur nöthigen Größe; es wird Gipfeln genannt, und hat den Zweck, daß die kürzeren Schosse bald nachwachsen, auch die Trauben früher blühen. Das Abkürzen nach der Blüthe geschieht gleich nach dem Aufbinden der Schossen und wird Laubschneiden genannt. Beides ist in vielen Orten, sowohl in Rheinbayern, als auch in dem oberen Theile von Rheinhessen, schon über 30 Jahre bei allen Rebsorten gebräuchlich, und hat den Vortheil, daß die Trauben schneller wachsen, welche beide Behandlungsarten durch Erfahrungen hinlänglich erprobt sind. Ich habe gefunden, daß die Reben durch dieses Abkürzen früher und besser reifen oder zeitig werden; namentlich ist dieses bei den Oestreichern der Fall, wovon diejenigen Schosse, welche nicht oder zu spät abgekürzt werden, öfters nicht ganz zur Reife kommen und oben taub werden. Die Geitzen, welche sich durch das frühere Abkürzen vermehren, lasse ich, weil diese Arbeit bei vielen Weinbergen in der gehörigen Zeit nicht ausführbar ist, und am Ende den Schossen zu viele, dem Wachsthume schädliche, Wunden verursachen würde, erst später, Ende August, kurz an den Schossen abschneiden, was das zweite Laubschneiden genannt wird. Bei meinem Verfahren kann, da die Stöcke durch das tiefe Abkürzen der Schossen niedrig werden, die Sonne den Boden mehr bescheinen, auch, weil kein Stock dem anderen Schatten macht, wohlthätiger wirken. Die dem Wachsthume der Trauben zuweilen nachtheilige zu große Sonnenhitze wird vermindert, weil niedere Weinstöcke durch die noch stehenden Geitzen mehr belaubt sind, unter denen die Trauben nicht allein gegen die brennenden Sonnenstrahlen, sondern auch gegen Hagelschlag und starke Winde mehr geschützt sind. Mein Verfahren, welches ich im Jahre 1818 ebenfalls in Bodenheim eingeführt habe, wurde

dorten allgemein nachgeahmt, und man ist, bezüglich der Quantität und Qualität des Weines, sehr damit zufrieden.

Bei meinem Verfahren kann die Sonne den Boden immer bescheinen; dadurch, daß die Weinstöcke niedriger werden, entsteht weniger Schatten und es wird der durch die Sonnenhitze entstehende Nachtheil wieder ausgeglichen.

Präsident: Es bestätigt dies nur die Erfahrung, welche wir in Weinheim gemacht haben.

Wagner aus Niederolm: Der Vortheil wird wohl hauptsächlich darin liegen, daß die Trauben näher an den Boden kommen, indem der Einfluß der Nähe des Bodens auf die Qualität der Trauben bekanntlich von Bedeutung ist.

Präsident: Ich halte fragliche Methode, wenn sie in praxi gehörig erprobt worden ist, für außerordentlich wichtig; allein sie muß noch näher untersucht werden, denn man kann nicht sagen, daß sie für jede Gegend passe.

Schattenmann: Es wird jedenfalls auch sehr viel auf den Boden ankommen. In dem mehr hitzigen und leichten Boden kann sie angewandt werden, aber bei schwerem Lehmboden müßte man zu viel Holz lassen.

Hofmann aus Hochheim: Die klaren Mittheilungen der Erfahrung, welche Frau Leonhard in Mannheim nach ihrem Schnitt und ihrer Behandlung der Weinreben gemacht hat, veranlaßten mich, verflossenes Frühjahr bei einem 1835 mit Blindreben angelegten Rieslingweinberg den Leonhard'schen Rebenschnitt zu versuchen.

Der Weinberg (151 Ruthen groß) hätte ohnedies, da er kräftig herangewachsen war, die 1ten Bogreben angeschnitten bekommen.

Ich schnitt eine Zeile nach meinem gewöhnlichen Schnitt, (1 Bogrebe von 10 und 1 Knoten von 3 Augen = 13 Augen), die andere Zeile nach Methode der Frau Leonhard, (2 Zapfen, jeden von 4 Augen, 1 Knoten von 3, und einen von 2 Augen); die angeschnittene Augenzahl ist also ganz egal. Ich behandelte den ganzen Weinberg so, daß die Hälfte davon nach meiner gewöhnlichen Art, die andere Hälfte nach Angabe der Frau Leonhard geschnitten wurde; jedoch jedesmal abwechselnd eine Zeile.

Die von Frau Leonhard vorgeschriebene weitere Behandlungsweise des Stocks wurde genau befolgt; ich ließ jedoch

jedem Stock einen Pfahl, der aber gespart werden dürfte, sobald der Weinberg eine Lage, wo er mit Wind weniger zu kämpfen hat.

Bis jetzt finde ich in der Traubenzahl meines gewöhnlichen Schnitts gegen den anderen keinen Unterschied; jedoch sind die Trauben, durch letztere Art gewonnen, viel voller, gedrungener und dickbeeriger, also Beweise vorhanden, daß nach der Behandlungsweise der Frau Leonhard vollsaftigere Trauben erzeugt — auch dieselben gegen den Bogrebenschnitt in der Reife etwas vorgerückt zu seyn scheinen. Wie aber beide Qualitäten sich seiner Zeit gegen einander vergleichen werden, dies müssen wir der Zukunft überlassen! — jedenfalls werde ich später genaue Mittheilung darüber machen.

Der Traubenanhang in dem Weinberg ist so, daß ich auf 2 Zulästе (2 halbe Stücke) rechnen kann. Es läßt sich dadurch, wenn nicht sonstige ungünstige Zufälle das Quantum stark vermindern, ein sicheres Resultat finden; denn ich mache es mir zur Pflicht, beiden Behandlungsweisen bei der Lese gleiche Sorgfalt zu widmen.

Ob durch das von Frau Leonhard befolgte Einkürzen der Reben in der Blüthenzeit, und die stehengelassenen Aberzähne zur vermehrten Tragbarkeit der Stöcke für das darauf folgende Jahr beigetragen wird, darüber bin ich erst künftiges Jahr im Stande meine Wahrnehmung mitzutheilen.

Nach allem dem, was ich bis jetzt an der Methode der Frau Leonhard wahrnehme, muß ich mich unumwunden dahin aussprechen, daß dieselbe, besonders in Lagen von geringerer Abdachung beim Rieslingstock **mit Vortheil** angewendet werden sollte!

Zum Schlusse bringt der Präsident noch eine über vorliegenden Gegenstand an die Versammlung eingegangene Mittheilung der Frau Leonhard aus Mannheim zu deren Kenntniß. Sie ist folgenden Inhalts:

„Meiner geringen Einsicht nach erfordert die genaue Prüfung meines Verfahrens, daß eine genaue Vorschrift: wann und wie dieses Abkürzen zu besorgen, vorliege, bei welchem nicht die Zeit, sondern die Stärke der Rebe entscheidet, die aber gleichwohl um die Zeit der Traubenblüthe, vor oder nach, gewöhnlich erreicht ist. Es bleibt ein Vortheil, wenn es vor

der Blüthe seyn kann, wobei auch die Länge der bleibenden Reben in Frage ist, und ihre eigenen Rücksichten bedarf.

Auch das Belassen der Winkeltriebe hat seine nothwendigen Bestimmungen, sie sind sehr nützlich, bis die erste Fruchtreife erfolgt ist, dann müssen sie aber bis auf ihr unteres Auge und auch noch das Blatt von diesem, wo eines vorhanden ist, entfernt werden. In der Beantwortung über die Vorzüge der Pfahl- oder Rahmen-Erziehung legte ich für beides die Gründe meiner neuen Pflegart näher dar.

Schon der Weinbauverein in Heidelberg hat mich, durch den Ruf der günstigen Erfolge — ohne daß ich es ahnete — schriftlich aufgefordert, meine neue Pflegart des Weinstocks durch den Druck zu veröffentlichen; ich suchte dieser ehrenden Anerkennung auch Folge zu geben; aber die Freude, das deßfallsige Schriftchen beim hiesigen Landwirthschaftsfeste oder bei der Versammlung der Weinbaufreunde in Mainz übergeben zu können, ließen mir andere dringende Geschäfte leider nicht zu Theil werden. Doch achte ich mich verbunden zu der Anzeige, daß es nahe fertig ist, und wenn nicht neue Hindernisse eintreten, vor Neujahr 1841 erscheinen wird.*)

Ich will nicht blos eine Beschreibung des mechanischen Verfahrens geben, sondern auch die Gründe darlegen, warum jede Arbeit auf die Art, wie sie angegeben, naturgemäß und nützlich ist, um so den denkenden Theilnehmern der Sache die Prüfung zu erleichtern und ihre Selbstüberzeugung zu befördern, wodurch es allein ins practische Leben eingeführt werden kann.

Bei Darlegung der Gründe schwinden die Vorurtheile, die Prüfung stellt sie einfach als Wahrheit oder als Irrthum dar.

Was ich, mit Liebe für die Sache, in vielen Jahren — ohne Absicht einer Veröffentlichung — endlich Wahres erworben habe, wird nun dies Büchelchen in kurzer Zeit mittheilen."

Punkt 6. Ebenso nützlich wäre es, wenn Jemand eine genügende Erklärung über den schwarzen Brand und das Gelbwerden der Rebstöcke geben könnte.

Präsident: Die Frage wegen des schwarzen Brandes hat im

*) Eine während der Versammlung auf diese Schrift eröffnete Subscription hatte viele Theilnehmer gefunden.

verflossenen Jahre Herr Dr. Zeller von Heilbronn angeregt; ich bin noch nicht im Stande gewesen, hinlängliche Erfahrungen darüber zu sammeln. Ich habe zwar in Weinheim dergleichen Erscheinungen schon gesehen, kann aber auch nicht sagen, woher sie kommen. Ich frage nun, ob einer der Herrn über diesen Gegenstand etwas Genaueres mitzutheilen im Stande ist, namentlich über die Ursache der Entstehung und die Mittel der Verhütung.

Der schwarze Brand unterscheidet sich von dem gewöhnlichen braunen Brenner dadurch, daß er mehr im Spätjahre kommt; die Blätter werden schwarz und die Trauben bleiben im Wachsthume stehen, sie reifen nicht. Er kommt hauptsächlich in Wingerten mit schwarzen Klevnern vor, wo früher sogenannter ewiger Klee oder Luzerne stand; doch sah ich ihn auch schon in Weinbergen, wo dies nicht der Fall war.

Schattenmann: Der schwarze Brand fängt damit an, daß Flecken wie von schwarzer Tinte auf den Blättern entstehen, ich habe dieß namentlich bei Traminern gefunden. Auch scheint es, daß er vorzugsweise in fettem Boden vorkommt, überhaupt aber demselben eine Erdart mehr unterworfen zu seyn als die andere.

Präsident: Auch über vorliegenden Gegenstand liegt eine Mittheilung der Frau Leonhard aus Mannheim vor. Indem ich deren Druck beantrage, glaube ich um so mehr in unserem Sinne zu handeln, als bei dem in der Sache noch herrschenden Dunkel alle und jede Erfahrungen nur erwünscht seyn können.

Die Worte der Frau Leonhard sind folgende:

I. Kennzeichen der Krankheit.

Im Beginn derselben sehen die Blätter an ihrer Oberfläche noch grün und gesund aus, während auf der unteren Blattfläche mehrere dunkle Punkte sich zeigen, die immer größer werden, sich auch in der Zahl vermehren, und endlich die ganze untere Blattfläche überziehen; mit der Loupe betrachtet, sind sie bouteille-grün, ein eignes Moos- oder filzartiges Gewächs. An den Blättern, die eben anfangen, Punkte anzusetzen, oder an den jungen Punkten, erkennt man diese Schmarotzerauswüchse, die allen Saft ihrer Umgebungen aussaugen, am besten, sie

sind dann noch frisch und etwas erhaben. Die Zwischenräume des Blattes vertrocknen immer mehr, endlich werden diese Punkte selbst dürr, flach und unkenntlich. Durch alle diese Punkte vertrocknet das Blatt ganz, wird schwärzlich, rauschend, und fällt nachher ab.

Die Krankheit tritt immer am unteren Theile des Stockes zuerst ein, und verbreitet sich dann zunehmend nach und nach nach oben, bis der ganze Stock von ihr befallen ist.

Wenn wir es nicht schon wüßten, daß der Vegetationstrieb des Weinstocks immer nach oben gehet, und in den oberen Theilen der Reben am kräftigsten und längsten thätig ist, so würde uns diese Krankheit darüber belehren.

Die oberen Theile bleiben noch lange grün, aller Saft gehet dahin, während die unteren längst vertrocknet sind; und die Blätter abfallen. Zugleich lehrt uns der Anblick dieser Reben: daß wegen ihrer, für die Kräfte des Stocks allzugroßen, Länge eine Unzulänglichkeit des Saftes eintritt, wobei nach dem Naturtriebe die oberen ganz unnützen Theile der Reben, die beim Rebschnitt in's Messer fallen, die Saftreste anziehen, während die unteren nützlichsten Theile der Reben, mit ihren Früchten, dadurch darben und absterben müssen.

Sobald die Blätter unthätig und verloren sind, haben die Früchte keine Nahrung mehr, sie bleiben dann nicht allein im Wuchs stille stehen, sondern ihre Kraft gehet zurück, sie bekommen blaue Flecken, und nebst der Säure unreifer Früchte, die sie haben, auch noch einen herben Beigeschmack, als ob sie, nach dem Verluste der Blätter, am Holze genagt hätten; sie sind dadurch unbrauchbar, für die Benutzung völlig verloren. Zuletzt werden sie am Stocke welk, die Stämme vertrocknen auch, und die Früchte fallen theilweise oder ganz ab.

Die Krankheit tritt gewöhnlich ein, wenn die Früchte sich dem ersten Reifegrad nähern und am meisten Lebenskraft zu ihrer Ausbildung ansprechen; von der letzten Hälfte des Juli bis Ende August, wenn es sehr heiß und trocken ist und lange nicht durchdringend geregnet hat.

II. Ursachen der Krankheit.

Es ist sichtbar, daß plötzlich eine Unzulänglichkeit des Saftes eintritt, ein Vertrocknen der Blätter von unten nach oben.

Alles, was die Lebensthätigkeit des Saftes schwächt, und zugleich das Austrocknen desselben vermehrt, befördert das Uebel, und Alles, was die Lebensthätigkeit des Saftes in den, dem Weinstocke nöthigen Theilen vermehren und das Austrocknen vermindern kann, verhütet es:

1) Es gibt vielleicht wenig Holzarten, welche einen so lockeren, porösen Bau haben, wie der Rebstock, und wenn dieser bei trockner Witterung den heißen Sonnenstrahlen unmittelbar ausgesetzt, ist ein starkes Austrocknen des Saftes vom Stammholz, von den Aesten und Zweigen unvermeidliche Folge, was nur durch eine luftige Beschattung der früh abgekürzten Sommerreben, mit Belassung ihrer Winkeltriebe, verhütet werden kann; sie geben dem ganzen Stocke eine luftige Beschattung.

2) Ist der Rebstock von schlankem Bau, weit geknotet, mit mittelgroßen oder kleinen Blättern, dadurch dünn belaubt, und hat er lange Reben, bei denen auch noch die Winkeltriebe (Geitzen) fleißig ausgebrochen werden, so wirken die Sonnenstrahlen aufs Austrocknen ein, was durch die zweckwidrige Saftleitung in den oberen Theil der langen Reben noch vermehrt wird.

3) Aus dem nämlichen Grunde sind die Spalier- und Rahmen-Stöcke diesem Austrocknen bei heißer Witterung mehr ausgesetzt, als die Pfahlstöcke, wenn sie nämlich nach der alten Methode die langen Reben behalten und die Winkeltriebe verlieren. Bei der neuen Pflegart des Weinstocks wird bei allen Erziehungsarten desselben diese Krankheit nie eintreten.

Aber die Hauptursachen, die das Uebel herbeiführen, sind:

4) Ein zu lang gehaltener Rebschnitt; ein kurzer Schnitt bewirkt eine kräftige Saftbewegung im Stocke, ein zu langer schwächt die Lebensthätigkeit, dehnt sie aus, schadet dadurch sichtbar, ohne mehr zu gewinnen.

5) Die allzulangen grünen Sommerreben; daß sie den Saft irrig und in ganz unnütze Theile leiten, habe ich oben schon gezeigt. Sie sind nicht allein zwecklos, sondern zweckwidrig, und auf eine ganz sichtbare Art die Hauptursache dieser Krankheit, obwohl es noch mehrere mitwirkende Ursachen gibt, die dem Gesagten oder noch Folgenden gemäß das Uebel früher herbeiführen und beschleunigen können.

Die langen grünen Sommerreben schaden noch in mehrfachen Beziehungen dem Weinstocke, deren Detaillirung aber

nicht hierher gehört, — in dem Buche, das ich über meine neue Pflegart des Weinstocks nächstens veröffentlichen werde, ist die Stelle dafür.

6) Das öftere Ausbrechen der Winkeltriebe (Geizen) ist eines der Hauptübel bei der Pflege des Weinstocks überhaupt, denn wir vernichten dadurch geradezu die Fruchtbarkeit desselben. Aber es gehört auch vorzüglich zu den Hauptursachen, diese Krankheit zu erzeugen, weil es den Weinstock in den heißen Monaten, wo es leider am häufigsten vorgenommen wird, entblättert, das Stamm- und Ast-Holz der unmittelbaren Einwirkung der Sonnenstrahlen mehr blosstellt, und zu einer Zeit, wo dieser zum Gedeihen aller seiner Theile und für die Früchte eine luftige Beschattung sehr nöthig hat.

Die mitwirkenden Ursachen, welche die Krankheit vermehren helfen, sind:

7) Wenn bei langer Trockenheit und großer Hitze, und vorzüglich noch in den Hundstagen, die Erde um die Stöcke durch Bearbeitung zu viel aufgelockert wird.

8) Ein hitziger Boden oder hitziger Standpunkt, noch mehr bei einem Verein von beiden. Das Vertrocknen wird vermehrt

9) durch Magerkeit des Bodens; sie schwächt die Lebensthätigkeit; Düngen belebt sie wieder;

10) durch das Alter der Stöcke; sie leiden ohnehin an Trockenheit;

11) durch das Moos an den Weinstöcken. Es nährt sich auf Kosten der Lebenssäfte des Stammes, an dem es sich befindet, man muß es austilgen. In einem besonderen Vortrage werde ich zeigen, wie ich dies besorgen ließ.*)

Einleuchtend ist es, daß die Krankheit des schwarzen Brandes um so sicherer eintritt, und um so schneller fortschreitet, je mehr von diesen hier angegebenen Veranlassungen derselben gleichzeitig zusammen wirken..

Heilen kann man diese Krankheit nicht, ist sie einmal vorhanden, dann ist's zu spät; einzelne Stöcke können wohl mit Wasser oder Jauche im Beginn der Krankheit unter-

*) Der Vortrag folgt sub II. der Verhandlungen vom 22. Oktober.

stützt werden, bei großen Stöcken ist es aber unzureichend. Aber verhüten und gänzlich verhüten kann man sie:

1) durch einen nicht zu langen, den Kräften des Stocks angemessenen Rebschnitt, der in allen Theilen des Stocks eine übereinstimmende gleichförmige Lebensthätigkeit hervorbringt;

2) durch meine neue Pflegart den Sommer über. Bei ihr werden die langen Reben, sobald sie die gehörige Stärke erreicht haben, abgekürzt, die bleibenden Reben sind bei mir nur vier Augen lang, das untere nicht gezählt. Die Winkeltriebe wachsen an diesem bleibenden Theile nun stärker, und bilden eine, für alle Theile des Weinstocks sehr zuträgliche luftige Beschattung, wobei auch die Früchte und das Rebholz vollkommen ausgebildet werden. Es gehet dadurch nichts von der Lebenskraft verloren, sie wird in dem Theile des Weinstocks concentrirt, der im laufenden und künftigen Jahre die Früchte trägt, und verhütet nicht allein die Krankheit des schwarzen Brandes, sondern auch noch andere, was ich im Buche über diese neue Pflegart näher darlegen werde.

Der Präsident geht sofort zu dem Gelbwerden der Rebstöcke über.

Engel: Was diese Krankheit betrifft, so scheint sie daher zu rühren, daß die Traubensorten, bei welchen sie vorkommt, nicht in dem Boden stehen, der ihnen eigentlich gebührt. Der Organismus kann sich dabei nicht gehörig entwickeln und wird so für jeden nachtheiligen äußeren Einfluß um so empfindlicher.

Dr. Ungemach: Ich habe eine kleine Traminеranlage am Stein zu Würzburg. Die Anlage enthält durchgängig den nämlichen Boden und dennoch sind an einer Stelle einige Stöcke gelb geworden; es scheint daher die von Herrn Engel angegebene Ursache nicht die einzige des Gelbwerdens zu seyn.

Präsident: Ich habe die Erfahrung gemacht, daß in Weinbergen, wo die Stöcke nach Rheingauer Art gedüngt waren, sie weniger gelb wurden als sonst. Ebenso fand ich das Gelbwerden mehr in Lößboden, der etwa zu $^2/_3$ in kohlensaurem Kalk und $^1/_3$ in Thonerde besteht.

Wagner: Man kann sich dadurch von dieser Krankheit befreien, wenn man die Stöcke auspflanzt, Fleischtrauben an ihre Stelle setzt und diese nachher veredelt. Sie scheinen den Boden, auf dem das Gelbwerden vorkommt, eher zu vertragen.

v. Langwerth: Solange die Stöcke kräftig sind, zeigt sich nach meiner Erfahrung das Gelbwerden nicht; man pflegt daher in verschiedenen Gegenden, sowie die Stöcke dem Gelbwerden ausgesetzt wurden, Einleger zu machen.

Präsident: Diese Methode wird auch im Departement der Marne angewendet. Dort hat man so schlechten Boden, daß ohne dieselbe kein nachhaltiger Trieb zu erwarten wäre.

Thurneysen: Mir sind durch zu feuchten Lettboden viele Stöcke gelb geworden. Nachdem ich zu dessen Düngung ½ Schuh hoch Steinkohlenasche mit Sand vermischt aufführen ließ, wurden die Stöcke wieder ganz grün und bis jetzt nie wieder gelb. Ob dieß auch bei leichtem Lehmboden, auf dem die Krankheit ebenfalls vorkommt, denselben Erfolg gehabt hätte, lasse ich dahin gestellt seyn.

Dr. Zeller: Ich erlaube mir hier auf eine eigenthümliche, mit der in Frage stehenden vielleicht verwandte, Erscheinung aufmerksam zu machen. Sie ist niederlegt in der kürzlich erschienenen Schrift von unserem berühmten Liebig über organische Chemie, eine Schrift, die ich nicht berühren kann, ohne auf sie als eine der interessantesten Erscheinungen der neuern Literatur aufmerksam zu machen.

„In der Nähe von Salzhausen auf den sogenannten Grünschwalheimer Wiesen bemerkt man stellenweise unfruchtbare Flecken, die mit einem gelblichen Grase bedeckt sind. Wird in einem derselben ein Loch von 20 — 25 Fuß Tiefe gebohrt, so entwickelt sich daraus ein Strom kohlensaueres Gas mit einer so großen Heftigkeit, daß man das Geräusch beim Ausströmen mehrere Schritte davon entfernt deutlich hört. Das von unten in die Höhe steigende kohlensauere Gas verdrängt aus dem Boden alle Luft, und mit derselben allen Sauerstoff, aber ohne Sauerstoff kann sich kein Samen, keine Wurzelfaser entwickeln, in Stickgas, in kohlensauerem Gas allein vegetirt keine Pflanze."

Vielleicht dürften Bohrversuche an Orten, wo das Gelbwerden der Rebstöcke vorkommt, ergeben, ob hier nicht ein ähnliches Verhältniß, wie das von Liebig angegebene, statt hat.

Nicht minder verdiente die Sache, daß man in solchen Weinbergen, wo die in Rede stehende Krankheit vorkommt, die Bestandtheile der gesundgebliebenen wie der gelbgewordenen

Pflanzen chemisch untersuchte, indem sich aus ihrer gegenseitigen Differenz hierin dann vielleicht nicht ohne Wahrscheinlichkeit auf den eigentlichen Grund der Sache schließen lassen dürfte.

Dr. Kassebeer: Das Gelbwerden der Rebstöcke hat mir oft Gelegenheit zu Beobachtungen dargeboten. Die Ursache desselben liegt immer im Boden. Werden letzterem im Uebermaße undienliche Düngungsmittel zugeführet, ist er durch seine Mischungsverhältnisse geeignet, salpetersaure Salze zu erzeugen, oder wirkt zeitweise Feuchtigkeit nachtheilig auf ihn ein: jedesmal leiden die Wurzeln, und die Krankheit offenbaret sich durch's Gelb- oder Bleich-Werden der Blätter. Untersuchen wir die Sache genauer, so finden wir, daß die Wurzeln in diesem Falle ihres abfärbenden Ueberzugs beraubt sind. Die Sträuche und Bäume scheiden nämlich, auf steinigem Grunde mehr als auf dammerdereichem, durch ihre Wurzeln flüssige Stoffe ab, welche zu Humus werden, der die Wurzeln überziehet und in dem Maße, wie er von innen ersetzt wird, nach und nach sich dem Erdboden mittheilet. Auf diesem Naturgesetze, welches man im Forsthaushalte nicht überall gehörig erkennt, beruhet das Gedeihen gemischter Waldbestände, weil jede Holzart in dem abgesonderten Humus einer andern ihre sichere Nahrung findet. Wird nun dieser Humus durch nachtheilige äußere Einflüsse beim Weinstocke zerstöret, so kränkelt derselbe und stirbt endlich ab, wenn nicht durch Entfernung der Bodenart und Umschütten einer passendern Erdschichte Hülfe geschafft wird.

Zu den Düngerarten, welche, im Uebermaße angewendet, das Bleichwerden der Rebstöcke veranlassen, rechne ich besonders frischen Schaf- und Pferde-Mist. Alle Salze scheinen, in einem gewissen Verhältnisse an ihre Wurzeln gebracht, die Rebe zu tödten. Als besonders nachtheilig, selbst in kleinerer Menge, zeigen sich jedoch, sowohl bei dieser wie bei dem Obstbaume, die salpetersauren Salze, welche sich durch Zersetzung thierischer Substanzen, oder auch wohl durch bloße Berührung mit der Luft, in manchen Bodenarten erzeugen. Der Kalk ist hierzu besonders geeignet, wiewohl viele Kalksteine davon eine Ausnahme machen und man auch salpeterauswitternde Adern häufig in anderen Gesteinen antrifft. Noch gibt es Erdarten, welche, trocken gehalten, auf den Weinstock keine Nachtheile äußern, deren Bestandtheile bei hinzutretendem Wasser aber sich zersetzen und durch die

auf solche Weise entstandenen, im Wasser aufgelöseten, Salze den Ueberzug der Wurzeln zerstören. In Weinbergen, deren Erdboden salpetersaure Salze erzeugen, ist jeder thierische Dünger sorgfältig zu vermeiden und nur grüne Düngung anzuwenden.

Bruch: Das hiesige Seminar (in Mainz) besitzt einen Weinberg, welcher dem Gelbwerden sehr unterworfen ist. Dieser Weinberg wird als Wiese behandelt, d. h. das ganze Jahr ist Gras darin, wie auf einer Wiese, dasselbe wird zuweilen abgesichelt und der Weinstock bleibt immer grün.

Hiermit glaubt das Präsidium die Discussion über den Gegenstand schließen zu müssen und es geht sofort zu Punkt 7 über, der also lautet:

„Wenn bereits genaue Erfahrungen über die Frage existirten, ob der Samen der Rebsorte bei der Einsaat derselben nur wieder ausschließlich oder auch nur in der Regel die nämliche Sorte hervorbringe, so wäre es sehr angenehm, solche bei nächster Versammlung angezeigt zu erhalten.“

Präsident: Eine Gesellschaft von Weinbauern hat sich im verflossenen Jahr dahin vereinigt, daß für diesen Zweck jedes Mitglied eine eigene Traubensorte von reinem Samen aussäen sollte. Herr Schattenmann als Mitglied dieser Gesellschaft wird uns vielleicht die Resultate, die er für sich hatte, mittheilen können.

Schattenmann: Der heurigen Trockenheit wegen sind diese Samen größtentheils nicht aufgegangen und die Pflänzchen so klein geblieben, daß man die Gattung, zu welcher sie gehören, noch nicht zu unterscheiden vermag.

Indessen habe ich mich durch andere Versuche überzeugt, daß selbst aus reinen Samen die verschiedensten Rebsorten hervorgingen, die Trauben meist sehr schlecht und fast ungenießbar wurden. Doch lassen sich diese vielleicht mit der Zeit durch Cultur in gutem Boden verbessern. Ich habe früher aus amerikanischen Traubenkernen Rebstöcke gezogen, die lange Jahre niedrig und hoch gezogen wurden, ohne daß ich sie zum Tragen bringen konnte. In letzterer Form erfroren sie endlich, ob sie gleich an der Westseite eines Hauses standen.

Präsident: Hiernach müssen wir weitere Resultate vorerst noch abwarten. Dagegen glaube ich zur Kenntniß der Ver-

sammlung bringen zu müssen, daß Frau Leonhard einen hierher gehörigen Artikel einsandte.

Ohne in extenso verlesen zu werden, wird dessen Druck beschlossen. Frau Leonhard sagt:

In der Pflanzenwelt ist die ewige Fortdauer des Lebens an die Samenkörner geknüpft; was sonst bei uns einheimisch ist, pflanzt sich dadurch auch rein fort. Nur das Obst macht eine Ausnahme, seine Kerne geben in der Regel nur Wildlinge, die wohl zuweilen etwas edlerer Art sind, vollkommen edler Art aber selten.

Man hat über diesen Gegenstand Manches geschrieben, und Vieles nachgeschrieben, und wenn hier und da eine wirkliche Edelfrucht durch Samen erreicht wurde, so hat die Phantasie die allzugroßen Hoffnungen daran geknüpft, als ob dies durch Kernaussaaten öfter zu erreichen wäre.

Ich hatte einst ein Gut mit einer eignen Baumschule von etwa **12,000** Stämmchen. Die Obstkultur war meine Lieblingsbeschäftigung, ich suchte alles Edle zu vereinen, und auch die Kultur des Obstbaums kennen zu lernen. Dabei hoffte ich auch auf edle Neulinge aus den Kernsaaten.

Die Saaten für den Satz der Baumschule wurden aus Kernen von edlem Obst besorgt, aber unter Tausenden war kaum einer, der durch das Blatt sich etwas auszeichnete; vollkommen edle Blätter bekam ich bei den Kernobstzöglingen nie, wohl aber hier und da beim Steinobst, bei Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen und Pflaumen öfters Blätter edlerer Art, doch nicht ganz edel.

Beim Steinobst haben wir indessen unsere gewöhnliche Zwetschge als Ausnahme. Sie pflanzt sich treu in ihrer Art fort aus den Kernen, noch reiner aus Wurzelausschlägen, von den wahrhaft edlen Arten. Gleiches gilt von der Ostheimer Kirsche. Die Kerne der letzteren arten zuweilen aus, wie ich selbst erfahren habe, und auch die Zwetschgen aus Kernen bringen zuweilen unvollkommne Früchte; die Ursache werde ich später zeigen.

Die Edelkerne, die sich rein in ihrer Art fortpflanzen, sind uns bei dem meisten Obst verloren gegangen; und da es in den ewigen Gesetzen der Natur keine Ausnahmen gibt, so habe ich vermuthet, daß dies durch unsere Veredlungsarten geschehen sey; ich werde hierauf zurückkommen.

Die Zwetschge war schon in den Urwäldern der Deutschen einheimisch, wo man noch nichts von unseren Veredlungsarten kannte. Die Fortpflanzung durch Kerne und Wurzelausschläge war die einzige. Die Verbreitung auf diesem Weg gehet langsam, bis die Frucht allgemein ist, aber die Zwetschge erhielt dadurch doch ihre Edelkerne.

Und alle andere Edelkerne, die wir noch haben, wurden uns dadurch erhalten, daß die Ordnung der Natur durch unsere Veredlüngsarten nicht gestört wurde. Alle Nüsse und Mandeln haben ihre Edelkerne noch, die letztern wohl darum, weil durch den schnellen Wuchs und Ertrag der Nachzug bald erreicht ist,*) die ersteren, weil unsere Veredlungsarten nicht wohl auf sie anwendbar sind.

Auch die Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und Trauben pflanzen sich durch Stecklinge und Wurzelausschläge rein in ihrer Art fort, und so vermuthete ich, daß sie auch noch ihre Edelkerne hätten, und wählte vorzüglich die Kernaussaaten der Traube. An ihr sind unsere Veredlungsarten auch nicht angewendet worden, weil ihre Fortpflanzung durch Stecklinge und Einsenker viel bequemer und sicherer ist. Wäre meine Idee richtig gewesen, so mußte sie sich an den Trauben durch edle Fortpflanzung aus den Kernen bewähren, aber die Kernsaaten brachten Wildlinge, wie die andern Obstkerne auch, und unter vielen Probversuchen nur eine edle Frucht, durch die ich jedoch zur näheren Erkenntniß kam.

Meine Saaten mit Traubenkernen besorgte ich in den Jahren 1821 bis 1826; es waren Kerne vom Riesling, weißen Elblinger, Traminer, Oestreicher, blauen Burgunder, Gelbhölzer, Königsgutedel, rothen und blauen Muscateller. Mit diesen Versuchen hatte ich gleichzeitig noch mehrere verbunden, ich hoffte nämlich durch eine neue Veredlungsart Edelkerne zu erreichen. Vor der Hand schränkte ich mich auf das Steinobst ein, weil es hier näher zu erreichen ist.

Alles Kern- und Steinobst, sammt den Trauben, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren

*) Einige Ausnahmen vom Okuliren besonderer Mandelarten kommen hier nicht in Frage, man wählt es wohl, um schneller zu einer beliebten Art zu kommen.



und Maulbeeren sind eßbare Samenkapseln, die Erdbeeren eßbare Samenböden, die Nüsse und Mandeln allein sind eßbare Samenkerne; sie sind die einzige Speise, die der Mensch ohne Zubereitung geniesen kann, und scheinen aus einer höheren schöneren Heimath auf die Erde verpflanzt zu seyn.

Unsere Veredlungsarten bewirken eine dickere junge Rinde und gehaltvollere dickere Blätter, und ich bin veranlaßt, zu glauben, daß diese vorzüglich auf die Samenhüllen wirken, und die Kerne mehr von den inneren Theilen des jungen Holzes ausgebildet werden. Denn durch öfteres Veredlen von Art auf Art, besonders durchs Oculiren, gewinnen wir immer mehr Dicke der jungen Rinde und größere Früchte, aber keine Edelkerne.

Was mich früher in der Idee, daß wir durch die Veredlungsarten die Edelkerne verloren haben, noch mehr bestärkte, war, daß ich gelesen und gehört habe, in den Gegenden beim kaspischen Meer, in Persien ꝛc. pflanze sich alles Obst rein aus den Kernen fort und werde keine besondere Veredlungsart angewendet. Durch Erfahrung sah ich später die Ursache ein, und wie ich diese erkannt habe, gab ich auch den ohnehin mühsamen Weg der Kernveredlung auf, und glaube, daß es weit sicherer und besser bleibt, aus diesem glücklichen Klima Edelkerne kommen zu lassen.

Es war nöthig, die Ideen, die ich hatte und die mich bei meinen Versuchen leiteten, hier darzulegen.

Nun beschränke ich mich auf die Mittheilung meiner Erfahrungen bei den Traubenkernsaaten, und wenn du Hamel einst sagte, es sey ein langweiliges Geschäft, und ein 25jähriger Saatstock habe noch nicht getragen, so hatte er so Unrecht nicht.

1821 säete ich, nebst mehreren, auch Kerne vom Wachenheimer Gelbhölzer und dieser hat bis dato, also in 19 Jahren, noch keine Früchte getragen; er zeigt jährlich sehr viele Blüthen, diesen fehlen aber die Staubfäden, die Blüthen sehen wie gefüllt aus und fallen nach der Blüthenzeit spurlos ab. Die Blätter gleichen denen des Mutterstammes etwas in der Färbung, sind aber größer, dünn, anders geformt und organisirt. Ich hielt den

Stock für Liebhaber der Sache bei, ließ ihn aber stark zurückschneiden.

Ein blauer Muscateller von 1821 brachte unter mehreren Wildlingen einen Zögling mit schönen gelb- und grüngefleckten Blättern, spitzlänglich gebaut, sonst dünn und wildlingartig. Das Gelbe war eine Art Krankheitszustand, er ging nach einigen Jahren ab, die übrigen wurden mit den Wildlingen später ausgetilgt.

Saat von 1823, ein rother Traminer; er trug bis 1832 nie Früchte, obwohl er seit 1829 Scheine zeigte, die immer abfielen, ohne Fruchtansatz; 1832 brachte er die ersten Früchte, sie blieben aber hinter denen vom Mutterstamm zurück, die Beeren und Früchte sind kleiner und dickhäutiger, gewöhnlich geschlossen gebaut, in diesem Jahr aber sind sie zaserig im Bau. Der Stock ist ohne Werth neben dem besseren Mutterstamm, wird aber noch einige Zeit beibehalten. Die Blätter gleichen denen des rothen Traminers, doch sind sie rauher anzufühlen, der Geschmack der Früchte ist auch weniger edel, als die Mutterfrucht.

Saat von 1824, ein Königsgutedel; gab einen so ausgezeichneten Blattwuchs, daß ich recht in Erwartung auf die Fruchtzeit war. Die Blätter hatten ganz die dunkle Farbe des Rothkrauts, nebst den Stengeln und Blattstielen. Der Wuchs war schwach; als die Fruchtzeit nach 9 Jahren kam, waren die Blüthen nicht größer als Hasselnüsse, ich ließ ihn austilgen. Mehrerer unvollkommnen Zöglinge will ich gar nicht erwähnen, und verlor bei allen, welche Wildlingblätter hatten, keine weitere Zeit; die meisten hatten, auf verschiedene Arten, auch unvollkommne Blüthen.

Saat von 1823, ein rother Muscateller, der im Blatt und in der Frucht so edel wie der Mutterstamm wurde, belehrte mich endlich näher.

Im Jahre 1822 erhielten alle Trauben eine hohe Reife, wenn sie lange am Stock blieben. Die Kerne von diesem Muscateller habe ich selbst gesammelt, als die Frucht die höchste Zuckerreife erreicht hatte. Diesen Sämlingstock habe ich noch, er ist nun 17 Jahre alt, aber dafür noch klein. Die Erziehung des Weinstocks aus Kernen bleibt immer langweilig; Dung wollte ich absichtlich nicht anwenden. Also die Zuckerreife der Kerne! sie machte mir klar:

1) Warum in den wärmeren Klima's das Obst sich rein aus dem Kerne fortpflanzen kann. Gleichwohl wird es aber auch dort nöthig seyn, nur Kerne der vollsten Reife zu säen.

2) Warum bei uns das Kern- und Stein-Obst, das den Sommer über reift, weniger Dorn-Wildlinge bringt, als das Herbst- und Winterobst, das auf den Bäumen selten reif, nur erst durch Lagerreife genießbar wird.

3) Warum auch unsere Zwetschge und die Ostheimer Kirsche sich reiner aus Wurzelausschlägen, als aus Kernen fortpflanzt, weil die Kerne der Früchte oft nur im ersten Reifegrade stehen, und wir die vollreifen zur Saat nicht mit der gehörigen Sorgfalt sammeln.

Wir werden der Erreichung ziemlich edler Kernstämmchen etwas näher, aber wie ich bald zeigen werde, doch nicht ganz nahe kommen, wenn wir bei allem Obst, das bei uns die Zuckerreife erreichen kann, dasjenige, was zur Saat bestimmt ist, so lange auf den Bäumen und Mutterstöcken lassen, bis es durch Ueberreife selbst herabfällt; nur recht warme Jahre werden uns dies vollkommen gewähren. Bei Herbst- und Winterobst können wir diese Vollkommenheit der Kerne in unserm Klima nicht erwarten.

Als ich säete, sah ich dies noch nicht ein, und nahm die Obstkerne, wie sie sich beim Genuß der Früchte und beim Keltern ergaben.

Bei den Trauben und bei allen früher genannten Früchten, die ihre Urkerne noch haben, wo die Ordnung der Natur durch unsere Veredlungsarten nicht gestört wurde, glaube ich unbedingt, daß sie sich rein in ihrer Art fortpflanzen, wenn die Kerne bei uns den bezeichneten höchsten Reifegrad erhalten; auch bei den Nüssen und Mandeln, die zur Fortpflanzung bestimmt sind, sollten wir warten, bis sie von selbst aus der grünen Schale vom Baume abfallen, oder mit ihr, um immer edle Früchte zu erreichen. Die Grübelnuß ist gewiß das Kind einer wenig gereiften Frucht.

Bei unserm übrigen Obst bleibt es sichtbar, daß unsere Veredlungsarten nur eine Veredlung der Samenhüllen oder Samenkapseln bewirken, die wir ohne Kernveredlung erreichen, obwohl die Samenhülle auch einigen Einfluß auf die Kerne äußert, wie mir vielfache Erfahrungen und Probversuche erwiesen haben,

und wenn wir die Samenkerne unseres veredelten Obstes auch in der höchsten Reife sammeln, so werden wir doch nie ganz die nämliche Frucht, von der wir sie nahmen, durch Kernsaaten zu erreichen im Stande seyn. Denn unsere Veredlungsarten zeigen uns deutlich, daß die Natur die Ausbildung der Samenhüllen und die vollkommne Ausbildung der Kerne gesondert hat, und daß jede auf einem eignen Weg erreicht wird. Unsere Veredlungsarten bewirken edlere Samenhüllen, auf den Kern wird immer der Kern, aus dem der Saatstamm erwachsen ist, in Ansehung der Art mit einwirken, und in Ansehung der vollkommnen Ausbildung der Art der Kerne, die Reifegrade derselben; sie werden sie mehr oder weniger veredeln. Zugleich wirkt auch die veredelte Samenhülle sichtbar mit ein auf die Kernbildung.

Also der Kern selbst und die Reifegrade desselben wirken auf die Kernbildung ein, mit einigem Einfluß der Samenhülle, und unsere Veredlungsarten wirken unmittelbar auf die Samenhülle.

Dies ist die letzte Ansicht, die ich nach vieljährigen Probversuchen nun habe. Hiernach muß ich glauben, daß aus den Trauben von einem und demselben Weinstock durch die verschiedenen Reifegrade seiner Saatkörner ganze und halbe Wildlinge, aber auch Edelsetzlinge der nämlichen Art, erzogen werden können, wenn nämlich die Samen desselben Stocks in unserm Klima theilweise verschiedene Reifegrade und endlich auch ein Theil die Zuckerreife erreicht haben, weil sie ihre Urkerne noch haben, und daß dies mit allem Obst, das seine Urkerne noch hat, der Fall seyn wird.

Bei Obstbäumen, die durch Veredlung bestehen, die nach dem jetzigen Bestand nicht mehr auf Stämmchen von den Urkernen ihrer Art fortgepflanzt werden können, wird immer die Art des Abkömmlings beim Mutterstamm in die Samenkörner mit einfließen, aber der Reifegrad der Kerne wird ihn mehr oder weniger veredeln; zugleich wirkt auch die veredelte Samenhülle mit ein.

Dies zeigt uns endlich auch den Weg, wie viele Variationen entstehen können; denn bei unserm veredelten Obst wissen wir gar nicht, von welcher Art das Kernstämmchen war, und wo

wir es bei bezeichneten Saaten auch wissen, so kennen wir doch die vielen Generationen der vorhergehenden nicht, die bei jedem Nachzug eine andere Unterlage haben können und gewöhnlich auch haben, wo eine jede auf die Kernbildung mitwirkt; daher können von gleichartigen Früchten, z. B. Calville, Borsdorfer rc., die auf verschiedenen Kernstämmen veredelt wurden und erwachsen sind, aus den Saaten Naturzöglinge mit sehr verschiedenen Früchten sich darstellen, bei denen zugleich die verschiedenen Reifegrade der Saatkerne den zweiten Einfluß von einer größeren oder geringeren Veredlung bewirken. Das Verschiedenartige wird aber noch vermehrt, wenn die Saatkerne von mehrerem Obst gleicher Art gemischt wurden, wie es gewöhnlich der Fall ist. Aber auch die Kernzöglinge von einem und demselben Baum werden durch den Einfluß des Kerns, aus dem der Mutterstamm erzogen wurde, zwar gleichartige Früchte bringen, aber wenn die Saatkerne in verschiedenen Reifegraden gesammelt wurden, so werden diese gleichartigen Naturzöglinge, im Verhältniß der Kernreife, doch Wildlinge, nur edlerer Art, seyn.

Wenn das, was ich hier geben kann, theilweise auch nur Erfahrungen sind, die zu Vermuthungen Anlaß geben und fortgesetzter Versuche zur Bestätigung bedürfen, so wird es doch denen, die den nämlichen Zweck verfolgen, hier und da eine Abkürzung des Wegs gewähren.

Diesem möchte ich noch einen Wunsch beifügen! Als ich gerade an den Kernveredlungsversuchen war, denen ich ohngefähr 10 Jahre gewidmet habe, hörte ich zuweilen Anpreisungen aus Baumschulen, daß man vorzüglich edle Obstfrüchte neuer Art aus Kernzöglingen gewonnen hätte.

Nach meiner Ansicht bringt eine wirklich aus einem Kernstamm erwachsene Edelfrucht auch edle Urkerne mit, die weit mehr werth sind, als die Frucht an sich, weil wir sie durch einfache Aussaaten verewigen können. Wo sich dieser Erfolg nicht bewährt, würde mir die Angabe zweifelhaft erscheinen. Denn der Mutterstamm, der unveredelt eine edle Frucht bringt, kann selbst nur aus einem Edelkerne hervorgegangen seyn, und ein edler Kern bewirkt, wie wir es bei der Zwetschge, Ostheimer Kirsche, den Nüssen und Mandeln vielfach überzeugt sind, auch wieder gleichartige Kerne in den Früchten; es sind gewonnene

und wenn wir die Samenkerne unseres veredelten Obstes auch in der höchsten Reife sammeln, so werden wir doch nie ganz die nämliche Frucht, von der wir sie nahmen, durch Kernsaaten zu erreichen im Stande seyn. Denn unsere Verdlungsarten zeigen uns deutlich, daß die Natur die Ausbildung der Samenhüllen und die vollkommne Ausbildung der Kerne gesondert hat, und daß jede auf einem eignen Weg erreicht wird. Unsere Veredlungsarten bewirken edlere Samenhüllen, auf den Kern wird immer der Kern, aus dem der Saatstamm erwachsen ist, in Ansehung der Art mit einwirken, und in Ansehung der vollkommnen Ausbildung der Art der Kerne, die Reifegrade derselben; sie werden sie mehr oder weniger veredeln. Zugleich wirkt auch die veredelte Samenhülle sichtbar mit ein auf die Kernbildung.

Also der Kern selbst und die Reifegrade desselben wirken auf die Kernbildung ein, mit einigem Einfluß der Samenhülle, und unsere Veredlungsarten wirken unmittelbar auf die Samenhülle.

Dies ist die letzte Ansicht, die ich nach vieljährigen Probversuchen nun habe. Hiernach muß ich glauben, daß aus den Trauben von einem und demselben Weinstock durch die verschiedenen Reifegrade seiner Saatkörner ganze und halbe Wildlinge, aber auch Edelsetzlinge der nämlichen Art, erzogen werden können, wenn nämlich die Samen desselben Stocks in unserm Klima theilweise verschiedene Reifegrade und endlich auch ein Theil die Zuckerreife erreicht haben, weil sie ihre Urkerne noch haben, und daß dies mit allem Obst, das seine Urkerne noch hat, der Fall seyn wird.

Bei Obstbäumen, die durch Veredlung bestehen, die nach dem jetzigen Bestand nicht mehr auf Stämmchen von den Urkernen ihrer Art fortgepflanzt werden können, wird immer die Art des Abkömmlings beim Mutterstamm in die Samenkörner mit einfließen, aber der Reifegrad der Kerne wird ihn mehr oder weniger veredeln; zugleich wirkt auch die veredelte Samenhülle mit ein.

Dies zeigt uns endlich auch den Weg, wie viele Variationen entstehen können; denn bei unserm veredelten Obst wissen wir gar nicht, von welcher Art das Kernstämmchen war, und wo

wir es bei bezeichneten Saaten auch wissen, so kennen wir doch die vielen Generationen der vorhergehenden nicht, die bei jedem Nachzug eine andere Unterlage haben können und gewöhnlich auch haben, wo eine jede auf die Kernbildung mitwirkt; daher können von gleichartigen Früchten, z. B. Calville, Borsdorfer ꝛc., die auf verschiedenen Kernstämmen veredelt wurden und erwachsen sind, aus den Saaten Naturzöglinge mit sehr verschiedenen Früchten sich darstellen, bei denen zugleich die verschiedenen Reifegrade der Saatkerne den zweiten Einfluß von einer größeren oder geringeren Veredlung bewirken. Das Verschiedenartige wird aber noch vermehrt, wenn die Saatkerne von mehrerem Obst gleicher Art gemischt wurden, wie es gewöhnlich der Fall ist. Aber auch die Kernzöglinge von einem und demselben Baum werden durch den Einfluß des Kerns, aus dem der Mutterstamm erzogen wurde, zwar gleichartige Früchte bringen, aber wenn die Saatkerne in verschiedenen Reifegraden gesammelt wurden, so werden diese gleichartigen Naturzöglinge, im Verhältniß der Kernreife, doch Wildlinge, nur edlerer Art, seyn.

Wenn das, was ich hier geben kann, theilweise auch nur Erfahrungen sind, die zu Vermuthungen Anlaß geben und fortgesetzter Versuche zur Bestätigung bedürfen, so wird es doch denen, die den nämlichen Zweck verfolgen, hier und da eine Abkürzung des Wegs gewähren.

Diesem möchte ich noch einen Wunsch beifügen! Als ich gerade an den Kernveredlungsversuchen war, denen ich ohngefähr 10 Jahre gewidmet habe, hörte ich zuweilen Anpreisungen aus Baumschulen, daß man vorzüglich edle Obstfrüchte neuer Art aus Kernzöglingen gewonnen hätte.

Nach meiner Ansicht bringt eine wirklich aus einem Kernstamm erwachsene Edelfrucht auch edle Urkerne mit, die weit mehr werth sind, als die Frucht an sich, weil wir sie durch einfache Aussaaten verewigen können. Wo sich dieser Erfolg nicht bewährt, würde mir die Angabe zweifelhaft erscheinen. Denn der Mutterstamm, der unveredelt eine edle Frucht bringt, kann selbst nur aus einem Edelkerne hervorgegangen seyn, und ein edler Kern bewirkt, wie wir es bei der Zwetschge, Ostheimer Kirsche, den Nüssen und Mandeln vielfach überzeugt sind, auch wieder gleichartige Kerne in den Früchten; es sind gewonnene

edle Urkerne, die nur die Bedingungen der höchsten Reife zur gleichen Fortpflanzung bedürfen.

Wenn ich also früher von edlen Früchten aus Kernzöglingen hörte, so hatte ich immer den Wunsch, daß man die Erhaltung der Kerne aus diesen Früchten doch vorzüglich berücksichtigen und solche Früchte bis zur Ueberreife auf dem Baume lassen möchte, um aus den Edelkernen gleich wieder edle Bäumchen (Stämmchen) gleicher Art fortzupflanzen, und für ihre Vermehrung aus Kernen möglichst Sorge zu tragen. Ich hatte aber keine Veranlassung, dies öffentlich auszusprechen, wozu mir nun der Wein- und Obstbauverein die willkommne Gelegenheit gab.

Punkt 8. Da die Frage über die Ausführbarkeit der Gründüngung der Weinberge bei unseren klimatischen Verhältnissen, noch lange nicht entschieden ist, so ersucht man um recht viele Versuche hierüber und deren genaue Mittheilung.

Präsident: Im Allgemeinen glaube ich, daß sich die Gründüngung der Weinberge bei uns nicht so anwenden läßt, wie in Frankreich (cfr. S. 77 der vorjährigen Verhandlungen), dort kann noch vor Winter viele Vegetation stattfinden, während bei uns die Rebe schon schläft. Weiter hat man auch in Frankreich einen gemäßigteren Winter, so daß die Vegetation in der Regel nicht so ganz ruht wie bei uns und darum auch im Frühjahre schon einen größeren Vorsprung, während bei uns die Gewächse noch von Winterfrost leiden. Aus diesem Grunde und weil nach meiner in vorjähriger Versammlung schon geäußerten Ansicht, (cfr. S. 80 der Heidelberger Verhandlungen) die Gründüngung gerade zu der Zeit den Boden freilassen sollte, wo durch seine Bebauung auf die Traubenentwicklung am meisten einzuwirken ist, versuchte ich, ob das Düngermaterial sich nicht zwischen dem ersten und zweiten Hacken in Boden bringen lasse. Zu diesem Behufe habe ich sofort eine kleine Art von Pferde- (Sau-) Bohnen angewandt, welche in Würtemberg eingeführt ist, und zwar so, daß ich sie nicht blos um die Stöcke, sondern auch in die Reihen einsäen ließ. Als die Reben in die Höhe trieben, waren die Bohnenpflanzen noch ganz klein, beim zweiten Hacken, etwa 6 Wochen nach dem ersten, aber so hoch, wie Truder; sie fingen an prächtig zu blühen und ich ließ sie dann unterhacken, wodurch sich eine so außerordentlich starke Masse

von Gründungmaterial bildete, daß es die Erde ziemlich in die Höhe hob. Ueber die Wirkung dieser Düngungsart kann ich freilich wegen Kürze der Zeit noch nichts sagen.

Noch bemerke ich, daß namentlich Lenoir mit anderen französischen Schriftstellern behauptet, daß die Weinstöcke durch das Durcheinanderpflanzen, im Vergleich mit dem reihenweise Setzen, insofern gewännen, als die Luft bei der letzteren Art zu freien Durchzug habe und zu viele Feuchtigkeit wegnehme.

In einem Lande, wo man häufig nur eine Art von Wind längere Zeit herrschend hat, kann dies wichtig seyn; wenn wir aber auf das reihenweise Setzen zurückgehen, so glaube ich, daß wir in der Düngung mit grünen Pflanzen auch ein Mittel haben, die Wärme zu firiren.

Schattenmann: Bekanntlich saugt die Saubohne, weil sie ein breites Blatt hat, viele Nahrung aus der Atmosphäre. Es gibt übrigens auch noch verschiedene andere Pflanzen, die man in gleicher Art anwenden könnte, wie Spörgel, Lupinen oder das gewöhnliche Gemenge von Reps, Buchwaizen ꝛc., wovon ich wenigstens in jungen Weinbergen selbst schon mit gutem Erfolge in der Art Gebrauch machte, daß ich solche zwischen die Reihen der Stöcke in Grübchen einsäen und dann später in vollem Safte unterhacken lies.

Engel: Bei dem Pflanzen von solchen Gewächsen zwischen den Reihen möchte man wohl zu riskiren haben, daß Rebwurzeln ausgesprengt werden; jede ausgesprengte Wurzel reißt aber eine Wunde in das Holz, in der sich ein Schwamm bildet, der, wenn er nicht gehörig zugedeckt wird, den Verlust des Stockes nach sich zieht.

Schattenmann: Bei uns muß in hitzigen Böden immer guter Dünger in die (bei uns üblichen) Gräben gebracht werden. Es hindert dies aber nicht, daß wir den Boden um die Stöcke aufräumen und von jenem Erddünger auf die Thauwurzeln bringen, so wenig, als daß dabei jener Nachtheil zu befürchten wäre.

Görz: Ich habe in einem Weinberge, welcher 12 Jahre alt ist, vorher aber nie Reben trug, immer nur die Abfälle der Reben zur Düngung angewandt; das Laub wurde blos abgeschnitten, auf den Boden geworfen und untergegraben, und die Stöcke trieben immer recht gut.

Kindlinger: In einem meiner Weinberge habe ich geflissentlich seit langer Zeit nicht gedüngt, sondern ihm blos durch das Untergraben der abgeschnittenen Kippen Nahrung verschafft. Der Weinberg steht bis heute so gut, daß sich nicht ein Stock darunter fände, welcher nicht gut getrieben hätte. Dies erscheint auch ganz natürlich, denn wir führen ja durch die abgeschnittenen Holz- und Laubtheile der Rebe die nämlichen Bestandtheile zu, woraus Stock und Frucht bestehen, wie wir ja auch beim Getraide, aus dessen Stroh wir in der Regel den Dünger für dasselbe bereiten, nicht anders thun.

Rang: Ich habe ebenfalls so verfahren, daß der Dünger blos durch das Einhacken der verschnittenen grünen Blätter und Reben gebildet wurde, und meiner Ansicht nach ist zum Düngen der Weinberge auch nichts weiter nothwendig.

Präsident: Dieselben sind auch ganz besonders dazu geeignet, dem Boden Feuchtigkeit einzuziehen, was in sehr trocknen Jahren ebenfalls nicht ohne Wichtigkeit ist. Noch bemerke ich bezüglich der Pferdebohnen, daß ich sie hauptsächlich auch deshalb gewählt habe, weil sie am leichtesten zu haben, außerdem aber, weil sie das Vieh nicht frißt, der Entwendung weniger ausgesetzt sind.

Haill: Ich erlaube mir hier noch auf einen Gegenstand aufmerksam zu machen, der mit dem vorliegenden in naher Beziehung steht, nämlich auf die Benutzung des Laubes als Futtermaterial. Ich habe mehrjährige Erfahrungen darüber gemacht, und gefunden, daß 1 Morgen Weinberg ungefähr 2 Centner grünes Laub gibt.

In Jahren, wo die Futterpreise hoch sind und wenn man annehmen kann, daß das getrocknete Weinlaub sich gegen das Heu wie 2 zu 3 verhält, ist dies ein beträchtlicher Werth. Jedenfalls dürfte aber sein Düngerwerth, wenn das Laub als Futtermaterial zu thierischem Dünger verwendet wird, ein weit höherer seyn, als wenn das Laub dürr oder grün untergehackt wird; wenigstens läßt sich für den Preis von 2 Ctr. Laub von immerhin 1 fl. pr. Ctr. dem Boden auf andere Weise weit mehr Düngerkraft verschaffen, als 2 Ctr. dürre Blätter, die in den Weinbergen vom Winde herumgetrieben und zum Theil in den Gräben verfaulen, abgeben möchten.

Dr. Zeller: In einzelnen Gegenden beruht auf dem Reblaub zum größten Theil der Unterhalt des Viehstandes in einer Jahreszeit, wo man dessen von anderer Seite her am wenigsten hat, und man glaubt deßhalb auf dasselbe allzu vielen Werth legen zu müssen, als daß man sich für Benutzung der Rebabfälle zur Gründüngung, so vortheilhaft sie auch seyn mag, entschließen könnte. Außerdem stimme ich übrigens der Ansicht des Sprechers vor mir insofern bei, als sich im Allgemeinen von Benutzung der Futtermaterialien, wenn sie durch den thierischen Magen gehen, in Bezug auf ihre Dungkraft ein größerer Nutzeffekt ergibt, als wenn man sie z. B. zum Gründüngen verwendete.

Eine andere Frage ist es aber, ob wir dem Boden durch die Verwendung der Rebabfälle zur Gründüngung nicht gerade solche Stoff zuführen, welche die Vegetation des Rebstockes und die Bildung der Trauben in größerem Maße bedingen, als dies bei thierischem Dünger der Fall seyn dürfte. Auf vermehrte Zuführung von Stoffen eben jener Art wird aber um so mehr Rücksicht zu nehmen seyn, als wir, wie Liebig in der schon erwähnten Schrift zu bedenken gibt, dem Rebstocke durch seine Abfälle 8 — 10 mal mehr Kali entziehen, als ihm sein Produkt, der Wein, entzieht.

„Man rechne nämlich am Rhein im Durchschnitt einen jährlichen Ertrag von 1 Litre Wein auf 1 Quadratmeter Weinberg; werde nun angenommen, daß der Wein zu ³/₄ gesättigt sey mit Weinstein (saurem weinsaurem Kali), so nehme man in dieser Flüssigkeit dem Boden 1,8 Gramm reines Kali in Maximo. Diese Schätzung sey, den Kaligehalt der Hefe mit einbegriffen, jedenfalls das Höchste, was man annehmen dürfe, da 100 Theile Champagnerwein nur 1,54, und 1000 Theile Wachenheimer nur 1,72 Theile trockenen geglühten Rückstand hinterlassen. Auf jeden Quadratmeter Weinberg könne man aber einen Weinstock rechnen, dessen abgeschnittenes Holz nach dem Einäschern in 1000 Theilen 56—60 Theile kohlensaures Kali = 38—40 Theile reinem Kali zurückläßt. Man sehe hiernach leicht, daß 45 Gramm, = 1½ Unze, Rebholz so viel Kali enthalten als 1 Litre Wein; es werde aber dem Rebstock, wie gesagt, die 8—10 fache Quantität an Holz genommen.“

Gruber: Die Aufgabe des Düngers ist eine der schwierigsten in der ganzen Landwirthschaft, besonders schwierig ist sie beim Rebbau, indem der Einfluß des Düngers auf das Produkt der Rebe, namentlich sein Bouquet sich oft noch selbst in der vergohrenen Flüssigkeit ausspricht; in dieser Beziehung möchte von der Gründüngung ein umgekehrtes, günstigeres Verhältniß noch am ehesten zu erwarten seyn.

Dr. Kassebeer: Die grüne Düngung ist für das Gedeihen des Rebstocks ein wichtiges Requisit; in vielen Fällen reicht sie allein schon bei'm Weinbaue vollkommen aus. Jedenfalls ist sie, neben der Anwendung des Mistes, äußerst nützlich und erspart mindestens 7/8 des letzteren. Der thierische Dünger, als Reizmittel betrachtet, scheinet auf größere Ergiebigkeit an Früchten hinzuwirken, während der vegetabilische Dünger den Stock ernähret. Ich habe mit grünen Zweigen verschiedener Sträucher, wie sie sich gerade in nahe gelegenen Hecken fanden, dasselbe Resultat erzielet, wie mit Einsaaten. Gegenwärtig bin ich zu der Ueberzeugung gelangt, daß ein Weinberg, insofern man demselben gehörigen guten Untergrund gegeben, in den Zweigen seiner Stöcke hinreichenden grünen Dünger selbst hervorbringe. Ich lasse demnach im Frühlinge sowohl die Reben, in so weit sie nicht zu Blindholz verwendet werden, als während des Sommers die abgeschnittenen Zweige alsbald an der Nordseite des Stockes unterhacken. Animalischen Düngers bedarf man bei dieser Operation nur sehr wenig im Spätherbste oder in den ersten Tagen des Frühlings, und man thut wohl, solchen jedes Jahr anzuwenden, ihn auch ebenfalls, ohne Verzug, mit der Erdkrume zu vermischen. Auf diese Weise bleibt der Erdboden immer im guten Triebe.

Der Transport des Mistes macht den Weinbau theuer; um deßwillen darf man keine vegetabilischen Abfälle daraus wegnehmen und muß besorgt seyn, nebenher, durch die im Weinberge beschäftigten Arbeiter, den erforderlichen thierischen Dünger hinein zu schaffen.

Wird ausgehobener Thonboden im Laufe eines Jahres mit frischem Harne oft begossen und umgestochen, was überall leicht auszuführen ist, so überliefert er ohnstreitig dem Weinstocke das kräftigste Reizmittel, welches, wie mir die Erfahrung gezeigt hat, man der grünen Düngung nur in sehr kleinen Portionen beige-

ben darf, um den Zweck vollständig zu erreichen. Für den uralten Gebrauch, die grünen abgeschnittenen Blattzweige der Rebe als Viehfutter zu benutzen, spricht sich eben so wenig eine unparteiische Beurtheilung günstig aus, wie für die Methode, den Urin vorerst einer Zersetzung durchs Faulen zu unterwerfen, bevor man ihn als Düngungsmittel anwendet. Als Einsaatpflanzen zur grünen Düngung haben sich mir übrigens im Weinberge Weizen und Wicken am bewährtesten gezeigt.

Haill: Als eine weitere Düngungsart glaube ich noch auf das Sägemehl aufmerksam machen zu müssen. Es ist in meiner Gegend in mehreren Weinbergen zur Anwendung gebracht worden und hat sich als sehr gut bewährt, namentlich das Sägemehl von Kiefern u. dgl. fettem Holz.

Wagner von Niederolm. Es werden beim Landbaue auch häufig Leinkuchen zur Düngung verwendet; ich wünsche zu erfahren, ob darüber auch bei Weinbergen Erfahrungen gemacht worden.

Präsident: Allerdings dürften die Leinkuchen ein kräftiges Düngermaterial abgeben, sie sind aber bei uns zu theuer, als daß sich davon mit Nutzen für diesen Zweck Gebrauch machen ließe.

Damit wurde die Verhandlung über Punkt 9 geschlossen und sofort zu Punkt 10 übergegangen. Er lautet also:

„Da bei manchen der anerkannt guten Weinlagen nicht allein die Exposition, sondern auch die Triebkraft der Rebstöcke daselbst wirksam zu seyn scheint, so wäre es nicht uninteressant, in dieser Hinsicht Notizen über die besseren Weinanlagen zu sammeln, um deren Wesenheit genauer kennen zu lernen. Beschreibungen derselben, besonders in Hinsicht des Verhältnisses ihres, die Triebkraft des Satzes bedingenden, Untergrundes wären daher gewiß willkommen und möchten zur Auflösung der Frage führen, ob nicht in manchen Gegenden mehrere Ausstichweine erzeugt werden könnten, wenn daselbst, freilich auf Kosten der Quantität, durch Schwächung der Triebkraft der Reben eine frühere Reife der Trauben herbeigeführt würde. Sind hierüber bereits Erfahrungen

gemacht, so wäre deren Mittheilung ebenfalls um so mehr erwünscht, als dieser Gegenstand wieder mit der Frage zusammenhängt, ob durch starke Düngung und hierdurch erhöhte Vegetation der Reben die Qualität des Weines verändert, vielleicht verringert werde.

Präsident: Diese Frage habe ich veranlaßt, und ich bin auf sie durch folgenden Umstand geleitet worden. Mein Weinberg, Huberg genannt, wovon im verflossenen Jahre 3 bis 4 Weinproben in Heidelberg die erste Note bekommen haben, erscheint nach angestellter Untersuchung nur zu 3/4 Tiefe bebaubar; sobald der Weinstock tiefer in die Erde dringt, ist der Boden fest und naß, so daß alle Rebwurzeln wirklich verfault sind. Die Reben müssen daher nothwendigerweise ganz an der Oberfläche hinlaufen, weshalb sie dort sehr schwächlich sind und auf künstliche Weise durch Dünger in Stand gehalten werden müssen. Nun möchte ich wissen, ob diese Schwäche der Vegetation auf den dort gezogenen Wein selbst Einfluß äußert; vorläufig glaube ich, daß, wenn der Weinberg ganz umgerottet, an Quantität zwar gewonnen, in Qualität des Weines aber verloren werden möchte.

Meiner Erfahrung nach kann man um so mehr düngen, je besser die Lage ist, um eine größere Fruchtbarkeit bei der Ausbildung der Trauben zu erzielen, je geringer sie aber ist, desto weniger darf man die Trauben zu einem starken Triebe zu reizen suchen, weil die Mängel der Lage die Reife dann auf der andern Seite wieder aufhalten. Im Rheingau läßt sich freilich eher stark düngen, hier hat man dabei in den guten Lagen doch immer die vorzüglichsten Weine, wo aber die Lagen gering sind, muß man, um eine gute Qualität zu bekommen, den Trieb schwächen, um für die Reben eine künstliche Reife hervorzubringen.

Es wäre aber eben daher möglich, daß wir durch ein solches Verfahren in Gegenden, mit weniger vorzüglichen Qualitäten, ein Mittel hätten, diese dort zu steigern. Ich selbst baue keinen Weinberg anders, als entweder in der Weise, daß die Qualität des Weines mich über die Menge hinwegsehen läßt, oder ich richte bei der Bebauung des Weinberges mein Hauptaugenmerk auf die Quantität, wenn auch die Qualität weniger gut ist.

Kindlinger: Im Rheingau thun allerdings in den bessern Lagen Grund und Boden das Ihrige. In allen vorzüglichen Weinlagen treiben die Stöcke nicht besonders stark ins Holz, und hier kann auch nicht leicht zu oft gedüngt werden; weil sich die Stöcke nicht zu viel mit Beeren beladen, so gibt es bessern Wein.

Ebenfalls bin ich damit einverstanden, daß bei geringen Sorten mehr die Quantität in Rücksicht komme, wo aber etwas Vorzügliches zu erzielen ist, wir mehr auf die Qualität des Products sehen müssen.

Haill: Von diesem Grundsatze scheint man auch in Ungarn auszugehen, wenigstens werden in seinen vorzüglichsten Weingegenden die Rebberge gar nicht besonders gedüngt; wer auf guten Ruf sieht, wird eher sich zu schaden glauben, indem man im Fall des Düngens sich dem Vorwurfe aussetzen würde, als nehme man mehr Rücksicht auf Quantität als Qualität.

Präsident: Man sollte deßhalb, wie ich glaube, bei der Anlage von Wingerten in der Wahl der Trauben sorgfältiger, namentlich darüber einig seyn, ob man mit besonderer Rücksicht auf Qualität oder Quantität bauen will. Es ist, wie ich glaube, ein großer Fehler vieler Weinbauer, daß sie darüber vorher keine Bestimmung treffen; sie pflanzen dann oft spät reifende Traubenarten in schlechte Lagen und bekommen dadurch zwar viel in Quantität aber nur geringes Produkt. Im Großherzogthum Baden hat man auf ähnliche Weise groß gefehlt, indem man die Rieslinge im Allgemeinen zu sehr empfohlen hat; es war dies ein Mißgriff, übrigens darf man darum jetzt das Kind nicht mit dem Bade ausschütten und die Rieslinge verbannen, dies wäre eben so fehlerhaft.

Ich glaube hiernach das Resultat dahin ziehen zu können, daß man die Düngung bei dem Wein mit Rücksicht auf Qualität so weit fortsetzen soll, als die Stöcke gehörig tragen, aber wenn der Trieb weiter kommt, daß man dann mit dem Dünger einhalte.

Dael: Im Allgemeinen möchte es sehr gut seyn, wenn man alle Jahre in den Weinbergen düngte und nicht, wie es bei uns gebräuchlich ist, alle 3 Jahre.

Die Ueberfruchtung, welche bei der auf diese Art vorgenommenen Düngung stattfindet, würde, wenn letztere auf 3 Jahre vertheilt wäre, gewiß nicht vorkommen.

Präsident: Mit dem guten Geschmack oder Aroma des Weins wird es sich aber wohl anders verhalten.

Hiermit wird der Gegenstand verlassen und sofort zu Punkt 11 übergegangen. Hier heißt es:

„Um die Balken (Truder) zu ersparen, haben die Franzosen angefangen, Drähte statt dieser zu nehmen, welche wohlfeiler und dauerhafter seyn sollen. Man wünscht, daß über diesen Gegenstand bei der nächsten Versammlung Berichte über etwa deßhalb gemachte Erfahrungen eingehen möchten.“

Schattenmann: Es ist mir bekannt, daß im Elsaß, namentlich in Frostfelden bei Straßburg, auf sehr schwerem, dabei etwas feuchtem Boden bedeutende Anlagen auf fragliche Art gemacht worden.

Präsident: Ich habe in den verflossenen Jahren auch Versuche damit gemacht, inzwischen sehen müssen, daß die Drähte entwendet und Vogelkäfige daraus gemacht wurden, was aber davon stehen geblieben ist, scheint mir bedeutend verrostet zu seyn, so daß keine besondere Dauer darin seyn wird.

Es ist übrigens ein Aufsatz von Herrn Landrath Hout über diese Materie eingegangen, welcher sofort verlesen wird.

Vergleichende Berechnung
eines
Weinrebenspaliers von 416 Fuß Länge, mit Holz und mit Eisendraht, im Frühjahre 1837 angelegt.

---

a) In Holz allein, mit circa 1¼ Zoll starken eichenen, gerissenen Pfählen auf 3 Fuß (rheinisch) Entfernung.

138	Pfähle 45 Sgr. preuß. Ct. . . .	1 Thlr.	27 Sgr.	3 Pf.
160	Spalierlatten für 3 horizontale Linien à 36 Sgr. pr. Hundert.	1 „	27 „	7 „
552	Plankennägel zu 4 pr. Pfahl, wegen dem Anlängen der Latten, à 40 Pf.	— „	18 „	5 „
5½	Tage Arbeitslohn 7½ Sgr. . .	1 „	10 „	— „
		5 Thlr.	23 Sgr.	3 Pf.

b. Dieselbe Construktion mit Eisendrath statt der Spalier-Latten, und mit circa 3zölligen aus Eichen gerissenen Spalier-Pfosten auf 12 Fuß Entfernung.

36 Spalier-Pfosten à 1½ Sgr. . .	1 Thlr.	24 Sgr.	— Pf.
75 Nägel à 40 Pf.	— „	2 „	6 „
2⅞ Pfd. feinsten Ringdrath à 6 Sgr.	— „	17 „	3 „
5¾ Pfd. mittleren Ringdrath à 5½ Sgr.	1 „	1 „	6 „
10 Pfd. dicken Ringdrath à 5 Sgr. .	1 „	20 „	— „
5½ Tage Arbeitslohn à 7½ Sgr. .	1 „	10 „	— „
Dicke Firnißfarbe von Leinöhl und Hausroth zum Ueberziehen der Dräthe	— „	10 „	— „
	6 Thlr.	25 Sgr.	3 Pf.

Hiernach steht die Drath-Construktion nach der bezeichneten Ausführung, auf 416′ Länge, um 1 Thlr. 2 Sgr. höher als die in Holz allein.

Längere Beobachtungen müssen ergeben, ob nicht dennoch die Drath-Construktion weit vorzuziehen sey.

Bis jetzt käme Folgendes zur Erwägung.

1) Die vorstehende ist nahe an 4 Jahre alt, und hat so gut wie gar keine Reparatur gefordert, da nichts vorfiel, als einige Mal das Aneinanderheften des vom Winde zerrissenen oberen Drathes, welcher, als der schwächste, bei völliger Bekleidung des Spaliers durch Ranken und Laub, das dann wie ein Segel dem Winde Widerstand leistete, einige Mal zerrissen wurde.

Der schwächste Drath hätte in die Mitte genommen werden müssen.

2) Wirft diese Art von Spalier am wenigsten Schatten.

3) Darf im Voraus angenommen werden, daß dreizöllig gerissene Eichenpfosten, gehörig angebrannt, weit länger halten müssen, als die 1¼zölligen Pfähle von demselben Holze.

4) Können 36 starke Pfosten, bei der Bearbeitung der Rebenanlagen, weder so oft, noch so leicht beschädiget werden, als 138 schwache Pfähle.

Es stehet dahin, und kann versucht werden, ob nicht eine etwas veränderte Drathconstruktion noch wohlfeiler herzustellen ist.

Wo der schwache Trieb der Weinreben es erlaubt, nur zwei oder gar nur eine Drathlinie anzulegen, werden die Anlage-

kosten gleich Anfangs geringer als die der Holzconstruktion seyn. Doch lassen sich vielleicht auch in der vorstehend berechneten Construktion noch Ersparungen anbringen, z. B. die Pfosten auf 18 bis 24′ unter einander zu entfernen, etwa mit Hülfe eines oder zwei dazwischen zu setzender gewöhnlicher Eichenpfähle. Zu Versuchen werden sich noch mehrere Veränderungen finden lassen. — Am nöthigsten dürfte es seyn, den Zweck des Spalierbaues klar vor Augen zu haben. Im ganzen Rheinthale möchte es als nützlich sich erweisen lassen, daß die Trauben alle möglichst nahe am Boden hängen, weil sie, erfahrungsmäßig, in dieser Lage am frühsten und vollkommensten reif werden.

Dieses ist bei dem Spalierbau und dem horizontalen Anheften möglich, mehr wie bei jeder andern Art des Anheftens, und wer einmal davon überzeugt ist, wird nur noch die, für gegebene Verhältnisse dauerhafteste und wohlfeilste Ausführung zu ermitteln haben.

Schattenmann: Ich habe viele Weinberge mit Stiefeln angelegt, die, wenn sie unten angebrannt, von langer Dauer sind; so z. B. in den Jahren 1807 und 1808, und sie sind heute noch haltbar, ohne daß ich einen neuen Stiefel bis jetzt gebraucht hätte.

Hout: Zu dem oben Gesagten bemerke ich noch, daß man den Drathspalieren auch noch dadurch einen größeren Halt geben kann, daß die Pfähle, anstatt den Drath oben darum zu winden, oben durchgebohrt, der Drath durchgesteckt und dann an den beiden Endpunkten fest angezogen wird, insofern man nur den beiden Endpfählen eine Gegenstrebe giebt. Denn der Zug des Drathes ist hier so stark, daß ein Pfahl von 4 Zoll Dicke krumm gezogen werden würde. Dadurch, daß man die Pfähle oben durchbohrt und den Drath durchzieht, hat man auch nicht nöthig, ihn hier besonders anzuheften.

Die Löcher, welche durch das Bohren entstehen, lasse ich mit kleinen Keulen wieder zuschlagen, so daß also hiedurch doch wieder eine örtliche Befestigung erreicht wird.

Dr. Zeller: Die nemliche Methode haben die Franzosen auch beim Hopfenbau angewendet.

Präsident Ich schlage vor, diesen Gegenstand für jetzt zu verlassen, uns aber vorzusetzen, alle Kräfte anzuwenden, damit wir in Zukunft in unsern Weinbergen gar kein Holz mehr brauchen. Dieß wäre ein Hauptgewinn, denn das so theure Holz

in den Wingerten ist ein Krebsschaden, welcher ihren reinen Ertrag in jedem Jahre bedeutend schmälert.

Punkt 12. Eben so wünschenswerth wären auf Versuche gegründete genaue Vergleichungen über die Anwendbarkeit und den Nutzen von Rahmenerziehung gegen jene von Pfählen sowohl in Bezug auf den größeren oder geringeren Holzaufwand, als auch auf die Qualität des erzogenen Weines.

Präsident: Es steht dieser Gegenstand auch noch mit einer andern Frage in Verbindung. Bei uns nimmt man nemlich für Weinberge von schwachem Trieb früher schon gebrauchte Pfähle, wenn sie nicht mehr als solche dienen können, zu Rahmen.

Uebrigens hat die Rahmenerziehung selbst in vieler Hinsicht Vortheile vor der Pfahlerziehung, weil man weniger Arbeiter braucht, und bei dem Weinbau müssen wir auf Ersparung an Arbeit ein besonderes Augenmerk richten.

Schattenmann: Es richtet sich alles nach dem Boden. Schnitt und Höhe der Pfähle müssen in jedem Boden nach dessen Verhältnissen angewendet werden. Bei einigen Arten kann man die Stöcke ganz ohne Holz aufbringen, bei andern Arten von Boden braucht man kleinere, bei andern stärkere Pfähle.

Präsident: Es fragt sich nur, was man in dem Boden thun soll, wo man beides anwenden kann. Meiner Ansicht nach möchte die Rahmenerziehung schon darum vortheilhafter seyn, weil dabei Sonne und Luft dem Rebstocke besser beikommen, als bei der Pfahlerziehung.

Hout: Im Allgemeinen lehrt die Erfahrung, daß je näher die Traube an dem Boden hängt, sie desto früher reift und desto edler sich auch ausbildet. Nun bringt aber die Rahmenerziehung den besonderen Vortheil, daß man die Reben nicht biegen muß, sondern sie horizontal anbinden kann, so daß die Trauben in gleicher Höhe sich entwickeln und gleichweit von der Erde entfernt sind. Bringen wir aber die gewöhnlichen Bogreben an, und biegen die Reben stark, so steht ein Theil der Augen viel höher, als der andere, so daß also an einem und dem nemlichen Stocke Trauben wachsen, welche 1½ bis 3′ vom Boden entfernt sind. Ich habe auch wirklich durch versuchweise Abwägen des Mostes von demselben Traubenstöcke gefunden, daß der Most jener Trauben,

welche unten zunächst am Boden gewachsen waren, namhaft schwerer geworden ist, als der von höher gestandenen Trauben. Es giebt dieß also jedesmal eine Ungleichheit, welche um so bedeutender ist, wenn sie sich über die ganze Fläche eines Weinbergs ausbreitet. Ich glaube auch irgendwo gelesen zu haben, daß in Ungarn die Bogreben nahe am Stocke in die Erde gebogen, das Ende (Stift) aber wieder heraus gerichtet werden, und daß erfahrungsmäßig die Trauben, welche an dem Stifte nahe an der Erde wachsen, besser seyn sollen, als die Trauben vom gebogenen Theile (Sattel genannt). Es scheint daher wohl angemessen, eine solche Erziehungsart anzunehmen, wodurch es gelingt, die Trauben in einer gleichen Höhe von der Erde zu ziehen, was dadurch möglich wird, daß man an den unteren Latten der Spaliere oder Rahmen die Tragreben horizontal anheftet.

Wagner aus Niederolm: Es ist dieses Verfahren bei uns nur zu kostspielig. Ich habe ein anderes Verfahren eingeschlagen, welches mir von Herrn Rang mitgetheilt worden ist und was das nemliche bezweckt. Herr Rang wird wohl die Güte haben, dasselbe auseinander zu setzen.

Rang: Fragliches Verfahren, welches ich im Jahr 1818 in Bodenheim auf einem Weingute von 50 Morgen eingeführt habe, besteht darin, daß ich statt, wie es da gebräuchlich war, an jedem Stocke oder sogenannten Satze, welcher aus 4 bis 5 Stöcken beisammen besteht, und 4 lange Bogreben mit ebenfalls 4 Pfählen hatte, welche im Gevierten standen, zwei der längsten Pfähle entfernte, und die andern zwei, rechts und links, oder auf beiden Seiten des Stocks, einen Schuh hiervon, in gerader Linie, der Länge der Zeilen nach, einstecken lies. An jeden dieser Pfähle wurde eine kurze Bogrebe circa 1½ Schuh lang von dem Stocke gerechnet, horizontal ¾ Schuh über der Erde von dem Stocke heran gezogen und sofort mit dünnen Weiden angebunden. Die beiden andern oder geringsten Stöcke bekamen Knoten oder sogenannte Stifte. Da die Schossen beiderseits gleich nach der Traubenblüthe an diese Pfähle gebunden und 2½ bis 3′ hoch über der Erde abgeschnitten und nicht auf den Pfählen gedörrt, sondern als Gründünger benutzt wurden, so waren auch keine längere Pfähle als von 3½ bis 4′ nöthig, welches gegen früher eine große Kostenersparniß war. Obgleich dieses Verfahren in den ersten Jahren, so wie alles Neue, wenig An-

klang fand, besonders bei Winzern, die wegen Benutzung des Wingertlaubs oder der abgeschnittenen Schossen und des Grases, welches sie früher auf den Pfählen dörrten und zur Fütterung benutzten, sich beeinträchtigt glaubten, man auch wegen der Quantität des Weines in Sorge war, so sahe man doch bald den Vortheil dieser Behandlungsart ein, und sie wurde auch von allen Weinbergsbesitzern und Winzern in Bodenheim nachgeahmt und hat sich seit der Zeit in den umliegenden Gemeinden schon sehr verbreitet.

Hout: In älteren Weinbergen habe ich denselben Zweck, nemlich das horizontale Anheften, dadurch erreicht, daß ich die abgegangenen alten Pfähle zwischen die stehen bleibenden stecken ließ, so daß ich dadurch einen Punkt zum Anheften gefunden habe, an den ich dann die 2 Tragreben horizontal anheften ließ, wie dieß bei den Spalieren geschieht; aber nicht aus dem Grunde, weil ich diese Methode für wohlfeiler halte, sondern deßhalb, weil man die Trauben dann auf gleicher Höhe erhalten kann, und weil es ein Uebergang zur Rahmenerziehung ist.

Präsident: Es liegt noch ein, von Frau Leonhard aus Mannheim hierüber eingegangener, ausführlicher Vortrag vor, und ich gebe der Versammlung anheim, ob er jetzt noch, nachdem unsere Zeit schon so vorgerückt ist, verlesen werden soll.

Die Versammlung beschließt, so interessante Ansichten sich zum Voraus erwarten lassen, bei dem Mangel an Zeit über die Verlesung hinweg zu gehen, solchen aber in die Verhandlungen aufzunehmen.

Frau Leonhard: Die Frage: ob Spaliere oder Pfähle im Weinbaue zuträglicher seyen, hatte ich vor mehreren Jahren an mich selbst gethan, welches mich nun in Stand setzet, einige Erfahrungen als Beiträge zur Beantwortung derselben mittheilen zu können. Man wird sie gütig aufnehmen, auch wenn meine Erfahrungen nur eine theilweise Beantwortung gestatten und mir erlauben, daß ich Einiges von meinen Weinpflanzungen sage, um der Beurtheilung über die Erfolge die nöthige Grundlage zu geben.

Der Boden meines Gartens ist 2½ Fuß tief, ohngefähr zu gleichen Theilen ein Gemenge von Sand- und Rheinschlamm, mit etwa einem Zehntel Kies untermischt. Die tiefere Unterlage ist rein magerer Sand; — er nimmt zwar die Feuchtigkeit gut auf,

hält sie aber nicht lange fest, ist zur Trockenheit geneigt und diese Unterlage bewirkt an den früheren Pflanzungen, die ich beim Gartenankauf antraf, ein frühes Veralten der Weinstöcke, mit denen ich nun in der Folge auf verschiedene Arten Verjüngungsversuche machen will.

Die Lage des Gartens ist eben, im Weichbilde der Stadt Mannheim und gegen Norden durch nahe Gebäude geschützt. 1824 kaufte ich diesen Garten, und legte 1825 meine Wein-Pflanzungen an, die aus einer Sammlung von 150 bis 160 verschiedenen Traubensorten bestehen; der Boden wurde gerottet und 1828 kräftig gedüngt. An den Wänden zog ich Spaliere, 8 bis 14 Fuß hoch, in den Ländern Rahmen und Pfahlstöcke.

Die Pflanzung ist zwar von sehr gemischtem Satze, doch zu den Rahmen und Pfählen nahm ich Rebarten von gemäßigtem Wuchse; alle Arten Rieslinge, Traminer, Oestreicher, mehrere Elblinge, Muskateller und Gutedel 2c.

Die verschiedenen Formen waren mir ein Anlaß, die Weinkultur in ihren Einzelheiten kennen zu lernen, dabei die Rahmen- und Pfahl-Erziehung zu vergleichen.

In den ersten 9 Jahren, von 1825 bis 1833 einschließlich, hatte die Pflanzung durch gerotteten Boden, Kraft der Düngung von 1828 und Jugend der Stöcke, einen lebhaften Wuchs, und alle Stöcke wurden bis dahin nach der alten Methode gepflegt, mit Belaßung der langen Reben, und öfterem Ausbrechen der Winkeltriebe (Geitzen). Nebenbei war mein Hauptzweck, die Lebensverrichtungen des Weinstocks und eine auf die Natur des Weinstocks gegründete Pflegart desselben kennen zu lernen, welches vielseitige Pflegversuche nothwendig machte, worunter ich endlich mein jeziges Pflegverfahren am belaubten Weinstocke, mittels zeitigen Abkürzens der langen Reben und Belassung der Winkeltriebe, als das gelungenste ansehen konnte, und an allen meinen Weinstöcken seit 1834 anwende. Dadurch erhielt ich seit dieser Zeit an Spalieren, Rahmen und Pfählen, nicht nur alle Jahr einen sich gleichbleibenden reichen Ertrag, sondern auch so vollkommen ausgebildete Früchte, daß ich nun nicht mehr düngen durfte, um eine allzu große Mastigkeit der Früchte zu vermeiden.

Auch in jenen Jahren, wo man im Allgemeinen nur einen halben Ertrag, oder noch weniger bekam, waren meine Wein-

stöcke reich mit Früchten beladen, wofür ich hochgeachtete Zeugen habe, die mich besuchten.

Es ist dabei zu berücksichtigen, daß seit 1828 bis daher, also in 12 Jahren, die Weinstöcke nicht gedüngt wurden; in den ersten 6 Jahren, von 1828 bis 1833, machte es die Jugend der Stöcke und die Kraft des Bodens unnöthig, und seit 1833 wollte ich absichtlich nicht düngen, um die Erfolge der neuen Pflegart zu sehen — bei allen übrigen Vorzügen gewährt sie auch kräftiges Holz. Doch glaube ich, daß man von Zeit zu Zeit auch düngen muß, wenn die Jugend der Stöcke nachläßt, aber wahrscheinlich wird weniges genügen, und ich werde, um die Pflanzung im guten Stand zu erhalten, es nun auch theilweise anwenden.

Dabei muß ich zugleich bemerken, daß jährlich die verfaulten Vegetabilien von Unkraut und Blättern, welche im Garten sich ergeben, nebst Torfasche mit etwas Holzasche gemischt, so viel sich im kleinen Haushalte einer Eremitin ergibt, an die Weinstöcke verwendet wurden, wenig und nicht kräftig; doch leistete es jährlich etwas.

Auch ist die weitere Bemerkung nöthig, daß ich weder halbe noch ganze Bögen beim Rebschnitte anwende, weil ich glaube, daß sie dem Unterwuchs schaden; und dies ist noch mehr der Fall, wenn sie ungeschickt gebunden sind, wie ich es leider allzu oft gesehen habe, selbst in theuren Weinbergen*). Alle meine Reben werden vielmehr auf 4 Augen abgekürzt, das untere nicht gezählt, — nur da, wo höher noch Früchte stehen, ein Auge oberhalb der Frucht — und da sie reichlich tragen, so genügt mir das Einfache ohne Kunst.

Ehe wir nun zu den Vergleichungen zwischen Rahmen- und Pfahl-Stöcken übergehen, dürfte vor Allem nöthig seyn, die verschiedenen Bildungsstufen der Trauben zu betrachten, und die natürlichen Erfordernisse zu ihrer vollkommenen Ausbildung; sie sind der Zweck aller Bemühungen beim Weinbaue, und bedürfen die erste Aufmerksamkeit.

Für die Bildung der Trauben hat die Natur im Laufe des vorhergehenden Sommers die Keime für alle ihre Theile ausge-

*) Bei der Rüge mancher Fehler bekommen die des Bindens und Anheftens ein eigenes Kapitel in meinem Buche.



bildet und im Rebauge schlafend niedergelegt, bis die Sonnenwärme des Frühlings im laufenden Jahre sie ins Leben erweckt, und zu Blüthen entfaltet, welche sich zu Früchten gestalten, und ohngefähr zwei Monate nach der Blüthenzeit ihre körperliche Ausbildung erreicht haben. In der folgenden Zeit bis zum Herbste treten die verschiedenen Reifegrade der Früh- und Spät-Trauben nach und nach ein; man könnte die erste Zeit, bis zur erreichten körperlichen Ausbildung, ihre Bildungsstufe nennen — und die zweite, welche die Reifegrade der Früchte umfaßt, ihre Veredlungsstufe.

Die Pflegerfordernisse der Früchte.

Bis zu ihrer vollendeten körperlichen Ausbildung gedeihet die Traube am besten in einer luftigen Beschattung, bei guter Sonnenwärme und gemäßigter Feuchtigkeit. Erst wenn die Ausbildung aller ihrer Theile erreicht ist, die Veredlungsstufe beginnt, die ganze Frucht bereits reif geworden und im ersten Reifegrad ist, erst dann kann sie die unmittelbare Einwirkung der Sonnenstrahlen ertragen, ohne dadurch zu leiden, welches früher nicht der Fall ist, und gewinnt durch sie die höhere Ausbildung ihres Zuckerstoffes.

Die zeitig abgekürzte Rebe und die Belaßung der Winkeltriebe leisten den wichtigen Dienst dieser luftigen Beschattung um so mehr, als sie auch nicht angebunden werden, und sich selbstständig tragen. (Ausführliches zu geben, gestattet hier der Raum nicht.)

So bald aber die Veredlungsstufe eintritt, die ersten Reifegrade der Früchte vorhanden sind, werden die Winkeltriebe bis auf ihr unteres Auge abgenommen; jedoch muß an jeder Rebe der oberste Winkeltrieb als Zugreis für die Saftbewegung bleiben (wenn er aber wieder Winkeltriebe hat, so kann man ihn bis zu einem solchen, der dann als Zugreis bleibt, abkürzen), wodurch die reifen Früchte viel Luft, Schutz gegen Fäulniß und die unmittelbare Einwirkung der Sonnenstrahlen gewinnen.

Beim Abnehmen der Winkeltriebe darf man jedoch nicht vergessen, daß die Hauptblätter an der Rebe den Trauben selbst zu ihrer Veredlung unentbehrlich sind. Sie sind die Lunge und der Magen der ganzen Pflanze, der zarte Apparat, in dem eben die Säfte, welche die Früchte veredlen, destillirt werden.

Selbst die Traube im Schatten genießt die Sonne durch die Blätter ihrer Rebe, die besonnte Traube genießt sie unmittelbar, und durch die Blätter also doppelt.

Diese zweifachen Rücksichten müssen bei allen Formen angewendet werden, Spalieren, Rahmen und Pfählen. Bei unserem alten Pflegverfahren mit langen Reben ohne Winkeltriebe wurden diese ganz entgegengesetzten Erforderniße für die vollkommene Ausbildung der Früchte, für die erste Hälfte luftige Beschattung, für die zweite viel Sonnenschein, ganz übersehen, die Reben wurden vom Früh- bis Spät-Jahr über einen Leisten behandelt.

Hiernach darf ich glauben, daß die günstigen oder ungünstigen Erfolge an Spalieren (wozu ich auch die Rahmen rechnen darf — es ist dasselbe, nur niederer Art) nicht der Form, in welcher der Stock dargestellt wird, allein zuzurechnen sind, sondern mitunter auch der Art, wie die alte Pflegart, an beiden Formen, die Uebel mehr fördern hilft.

Am Spalier bewirkt das Ausgeitzen der langen Reben und die Art des Anbindens den Mangel an Beschattung in der Bildungsstufe der Früchte und dadurch

1) das Abschütteln der zarten Traubenbeerchen, wenn sie die heißen Sonnenstrahlen treffen, wodurch wir, gleich nach einem günstigen Verblühen, oft schon einen großen Theil des Ertrags verloren sehen.

2) Das Verhärten der Beerenhüllen durch unmittelbare Einwirkung der Sonnenstrahlen, wodurch die Beeren ihre Dehnbarkeit verlieren, kleiner bleiben, dadurch kleinere Früchte darstellen, die auch später weich werden; bei einer lebhaften inneren Triebkraft springen sie auch oft aus Mangel an Dehnbarkeit auf, sehen aus, als ob sie die Schlossen getroffen hätten, und sind dann ganz verloren;

3) es stellt die Früchte dem Schlossenschlag im Juli und August mehr blos, wo dieser am meisten zu besorgen ist, und begünstigt

4) den schwarzen Brand am Weinstocke.

Und wenn auch der Pfahlstock allen diesen Uebeln ausgesetzt bleibt, so genießt er doch an sich mehr Schutz für die unreifen Früchte, durch seinen natürlichen Bau für eine luftige Beschattung, wenn nicht ungeschicktes Anbinden der langen Reben und fleißiges Ausgeitzen an den Früchten auch diesen Trost zerstört, und dadurch beide wieder gleichstellt.

Bei meiner Pflegart des frühen Abkürzens mit Belassung der Winkeltriebe (Geitzen) erhalten die Pfahl= und Spalierstöcke die den Früchten so nützliche luftige Beschattung, das Holz bildet sich besser aus, nebst den Früchten, und die Gefahren werden theils vermindert, theils ganz abgewendet.

Bei meinen Pfahlstöcken wird im Frühjahr nur die mittlere Stammrebe, und gewöhnlich nur einmal, mit einem Weidchen oben angebunden, alle andere Reben bedürfen es nicht. Am Spalier bekommt jeder Zweig gewöhnlich nur ein Bändchen. Wenn die grünen Reben erwachsen und abgekürzt sind, tragen sie sich selbstständig, sie neigen sich dann etwas vorwärts, um mit ihren Blättern Licht und Luft frei zu genießen und bilden an sich schon eine luftige Beschattung, die aber durch hinzutretende Winkeltriebe vollkommen wird. Nur wenn die Schwere der Früchte die Zweige zu tief senket, wird es hier und da nöthig, einen anzubinden, und an den Pfahlstöcken niedere Pfählchen beizugeben, wo die Früchte dem Boden zu nahe kommen würden.

Auch meine Spalierstöcke genießen ganz die luftige Beschattung und den freien Wuchs der Reben, welche den Früchten noch mehrere Vortheile gewähren, zu deren Aufzählung hier der Raum fehlt.

Oben habe ich den Einfluß der Rahmen= und Pfahl=Erziehung auf die erste Bildungsstufe der Früchte dargelegt, der Einfluß beider Erziehungsarten aufs Holz ist nun noch nachzuholen.

Bei allen Spalieren, auch beim niederen, bewirken die ausgegeitzten langen Reben einen zu starken Zug des Saftes nach oben, wodurch sich der Stock unten wenig beholzet oder kahl stellt, zugleich setzen sie das gering beschattete alte Holz an Stamm und Aesten einem stärkeren Austrocknen, dadurch den Stock einem früheren Veralten aus.

Der Wuchs des Pfahlstocks ist an sich naturgemäßer, er breitet seine Zweige in die Runde nach allen Seiten aus, und die Erfahrung hat mir bewiesen, daß er am unteren Theile des Stocks mehr junges Holz nachziehet; dadurch die nöthige Verjüngung, gleichförmigere Fruchtbarkeit und längere Lebensdauer erreicht wird; das mehr beschattete Stamm= und Astholz trocknet weniger aus, auch die Rinde verhärtet weniger, seine Lebens=

kraft reicht weiter, doch begünstigt er auch den Moosansatz mehr, als der Rahmenstock.

Bei den abgekürzten Reben wird, in Beziehung auf den Holzwuchs, an niederen und hohen Spalieren viel verbessert, doch nicht Alles, es sey denn, daß die Winkeltriebe durch einen üppigen Wuchs dem alten Holz eine gute luftige Beschattung gewähren; durch das Ausbreiten der Aeste wird aber noch immer der Zug nach oben stark befördert. Außerdem bieten sie den Wespen und Vögeln die Lockspeise bequemer an, und durch das Naschen derselben, mittels Verletzung der Hülle, bekommen sie eine Art trockne Fäule, die, wenn Regen hinzutritt, in nasse Fäule übergehet, wie es dies Jahr häufig der Fall war.

Diesen und den Nachtheil eines schwächeren Nachtriebs am unteren Theile des Stockes abgerechnet, bietet der Spalierstock für die Veredlungsstufe der Trauben entschiedene Vortheile dar, im Vergleich mit dem Pfahlstock; die Fruchtreife wird früher und vollkommner erreicht. Bei freien und niederen Spalieren, welche Luft und Sonne frei genießen, faulen die Trauben auch weniger, obwohl mehr bei Wandspalieren, die keinen freien Luftzug genießen. Meine Pfahlstöcke bei abgekürzten Reben, an denen zur Zeit der Fruchtreife auch die Winkeltriebe entfernt sind, genießen Sonne und Luft für jedes Blatt, und faulen zwar immer etwas mehr als die Früchte an meinen freien Rahmen, aber stärker ist die Fäulniß an den Früchten der Pfahlstöcke mit langen Reben und der Art, sie bündelweise aufzubinden.

Es sind auch noch Vergleichungen nöthig in Beziehung auf den Boden und den Standpunkt.

In einem Boden, der die Hitze der Sonnenstrahlen gut aufnimmt und lange festhält, noch mehr, wenn ein solcher Boden eine sehr warme Lage hat, dünkt es mir, daß Pfahlstöcke zuträglicher seyn dürften als Rahmenstöcke, weil die letzteren am alten Holz (Stamm- und Astholz) an sich zu viel austrocknen, daher schwächer treiben, weniger untern Nachzug geben, und früher altern werden, während die Pfahlstöcke besseres Holz in allen Theilen bilden, mit einer längeren Lebensdauer, wobei gleichwohl die Früchte in solcher Lage den höchsten Grad der Veredlung mit erreichen können. Dagegen werden Rahmen in

einer Ebene, deren Boden an sich einen kräftigen Holzwuchs befördert, den Pfählen vorzuziehen seyn, ferner in kaltem Boden, in kälteren Lagen des Bodens und im kälteren Klima, als Fürsorge für eine bessere Veredlung der Früchte und weniger Rohfäule. Aus gleicher Rücksicht dürften für einen an sich mageren Boden Pfahlstöcke am zuträglichsten seyn.

Einen weiteren Einfluß auf Vorzüge der Rahmen- oder Pfahlerziehung dürften die zu pflanzenden Traubensorten üben.

Alle Traubenarten, deren Rebholz nahe Knoten, dabei Blätter mit wenig Einschnitten haben, wie die Oestreicher, dadurch dick belaubt sind, oder die einen sehr gedrängten Bau von Früchten haben, wie der Ortlieber (bei mir der frühe weiße Riesling) auch weißer Burgunder genannt, mit ziemlich großen Blättern bei kurzen Einschnitten, und wie der Gelbhölzer, der bei allen Vorzügen seines Saftes zu Wein einen zu flüssigen Saft mit einer zu feinen Beerenhülle hat, nahe Knoten und halbgroße Blätter, endlich wie alle Elblinge; sie haben bei nahen Knoten einen gedrängten Bau der Früchte und verhältnißmäßig zu große Blätter und dabei noch weiche Beerenhüllen mit sehr flüssigem Safte; die Beerenhülle scheint zwar grobfaserig, ist aber dabei doch locker gebaut, wodurch sie allzuleicht in Fäulniß übergehet, — nebst mehreren andern, die diesen gleichen, und theils durch den mitverbundenen gedrängten Fruchtbau, theils durch die weiche leicht verletzbare Beerenhülle, häufig durch doppelten Verein, leicht in Fäulniß übergehen; — alle diese werden ihren Ertrag an Spalieren und Rahmen mehr sichern und auch da nur selten.

Doch sah ich den Gelbhölzer bei Wachenheim in einer steinigten warmen Berglage, deren Abhang gegen Morgen ging, mit gesunden Früchten reich behangen. Ich kann dies vom Gelbhölzer bei mir nur von 1834 sagen, reich behangen ist er immer, und dazu von Natur geneigt, aber in allen andern Jahren gingen sie unwiderstehlich in Fäulniß über, selbst am Spalier, nur früher oder später; ich habe davon Spalier- und Pfahlstöcke.

Der Oestreicher hält sich unter diesen am besten, doch habe ich ihn nur an Spalieren, seine Beerenhülle ist etwas fester, durch mehr Gummistoff.

Der Veltliner mit seinen großen Blättern und gedrängt gebauten Früchten bedarf auch Spaliere zur vollkommnen Zeitigung, doch fault er nur wenig an Pfahlstöcken, wo ich ihn auch habe, und an Spalieren, weil er viel Gummistoff, dadurch festere Beerenhüllen enthält.

So werden alle Orleans, mit ihren dichten Blättern und festen gummiartigen Früchten, auch im wärmsten Boden und Standpunkt, an den Rahmen edlere Früchte gewähren, als an Pfählen; im Gegensatz mit den vorhergehenden sind bei ihnen die Fruchtbeeren nicht zu weich und nicht zur Fäulniß geneigt, aber zu fest und zu spät reifend.

Andere spätreifende Sorten, die bei uns nicht im Weinbau vorkommen, können hier ohnehin nicht in Frage seyn.

Ueber die größeren oder geringeren Kosten beim Holzbedarf zwischen Rahmen und Pfählen können nur Diejenigen Beiträge liefern, die in doppelten Formen viel, und seit vielen Jahren Weinberge haben, daher es genau berechnen können.

Doch will ich hierüber eine summarische Ansicht als Vermuthung beifügen:

Die Rahmen, als feststehende Formen, sind bequemer und der Holzaufwand bei den Pfählen, wie ich ihn sah, wo bei den langen Reben für jeden einzelnen Stock 3 bis 4 Pfähle beistunden, scheint mir an sich nicht geringer zu seyn, als der bei den Rahmen, wenn er nicht mehr ist. Aber er ist unbequemer, unsicherer und noch mit soviel besonderen Arbeiten und Nebenkosten verbunden, die sich alle Jahr wiederholen, mit Ausziehen, Heimführen, Wiederladen, Retourführen, Einsetzen ꝛc. und damit mit Gefahr von Verschleuderung umgeben, daß ich nicht weiß, ob sie, nebst allen Unbequemlichkeiten, durch diese jährlichen Extra-Ausgaben ꝛc. nicht theurer kommen als die Rahmen! — nur das weiß ich gewiß, daß man, in Verhältnissen, wo Pfähle den Vorzug verdienen, durch das zeitige Abkürzen der grünen Reben sicher die Hälfte an Pfählen ersparen kann, denn wo eine große Fruchtbarkeit hier und da noch Beipfählchen erfordert, damit die Früchte nicht zu tief hängen, so können hierzu alle abgängige niedere Pfählchen gebraucht werden, die jetzo ohnehin dem Verbrennen verfallen sind, wodurch meine Ansicht sich um so sicherer rechtfertigen wird.

Die langen Reben sind eine Saftvergeudung an sich, eine Lebensthätigkeit an unrechter Stelle, wo sie zugleich schadet, aber sie sind es auch allein, warum die vielen Pfähle aufgestellt werden, auch dann, wenn wenig oder gar keine Früchte da sind, blos um die langen Reben zu pflegen!

Hiermit wurde die Sitzung für den heutigen Tag geschlossen, nachdem das Präsidium noch die Tagesordnung für den morgenden angab.

Zweite Sitzung.

Donnerstag, den 22. Oktober 1840.

I. Fortsetzung und Schluß der gestrigen Erörterungen. II. Vertilgung des Mooses an Reben. III. Einführung einer Normalmostwage. IV. Krankheiten im Weine. V. Entwurf von Statuten für die Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten. VI. Aufbewahrung der Weintrester. VII. Grundsätze für die Construktion von Mostpressen. VIII. Musterung eines Weines von auf Horden getrockneten Trauben. IX. Anzeige eingekommener Aufsätze. X. Musterung der eingekommenen Trauben.

Das Präsidium eröffnet die Sitzung mit Fortsetzung der gestern begonnenen Erörterung jener, von voriger Versammlung für die diesjährige ausgesprochenen, Beschlüsse und Wünsche und zwar des Punktes 13 derselben, der also lautet:

„Bei der Verschiedenheit der Meinungen über die Anwendbarkeit einer Erziehungsart, wobei gar kein Holz angewandt werde, wie etwa bei dem sogenannten Bockschnitt, wäre es sehr zweckmäßig, die Bedingungen zusammen zu stellen, unter welchen eine solche ausführbar ist, eben so aber auch die Verhältnisse aufzuführen, unter denen eine Unterstützung des Rebstockes durch Holz (Pfähle, Truber 2c.) unumgänglich nothwendig ist.

Präsident: Es ist dies eine sehr wichtige Frage, und ihre Beantwortung soll die Umstände aufzählen, unter welchen bei der Pfahlerziehung der lange, der mittlere, der kurze und der ganz kurze Schnitt beim Rebbau möglich ist. Meinerseits glaube ich, daß der erste Moment, worauf hierbei Rücksicht zu nehmen, die Triebkraft des Bodens seyn muß. Denn diese ist es, welche auf die Vegetation des Weinstocks in der Art influirt, daß ganz schwachtriebige Reben auf vorzüglichem Boden die Natur von starktriebigen, während starktriebige Reben die Natur von schwachtriebigen annehmen, wenn sie auf schlechten Boden gesetzt werden. Darum hat schon Columella als Regel aufgestellt, daß man die stark-

triebigen Reben auf den schlechten Boden, die schwachtriebigen auf den besten setzen soll, und ist dies richtig, so wird sich auch der Schnitt nach der Triebkraft des Bodens richten müssen. Ich habe Rieslinge auf Boden gesehen, der ihm so sehr zusagte, daß sie mit 2 und 3 langen Bogreben geschnitten werden mußten, um nur tragbar zu werden, während in dem gewöhnlichen Boden, wenn man dort diese Zahl von Bogreben gemacht hätte, sie zu Grunde gegangen wären. Es fragt sich also, ob die Versammlung den Grundsatz beistimmt, daß wir in Bezug auf die Länge des Schnittes uns hauptsächlich nach der Triebkraft des Bodens richten müssen?

Schattenmann: Ich schneide zum Theil meine Weinberge selbst, bin also aufmerksam auf diesen Gegenstand gewesen, und habe gefunden, daß der Boden alles nach den verschiedenen Sorten regulirt: die Entfernung der Reihen, die Länge des Schnittes und die Höhe der Stöcke.

Es dahin bringen zu wollen, alle Weinberge ganz niedrig und ohne Holzstütze zu haben, ist unmöglich, wenn man auf den Hauptzweck des Weinbaues, den höchsten Ertrag zu erhalten, sehen will. Bekanntlich ist der Bockschnitt auch nicht überall ausführbar, wie man ihn in meiner Gegend ebenfalls nur auf leichtem Kalkboden, wie in Assenheim und Bockenheim, sieht.

Haill: Ich möchte nur noch bemerken, daß auch auf die Jugend des Weinstocks Rücksicht genommen werden muß. In meiner Gegend hat man schweren, fetten Lehm- und Thonboden. Die Reben treiben darauf 6 Jahre lang recht üppig, nach Ablauf dieser Zeit gehen sie aber wieder zurück. Ich habe in diesem Jahre den Versuch gemacht, einen ganzen Weinberg ohne Pfähle zu ziehen. Dies ist bei Anwendung des Geitzens ausführbar. Das Laubwerk nimmt alsdann nicht so sehr überhand, die Reben erhalten dabei ihre vollkommne Stärke, zumal wenn sie, wie bei dem Bockschnitt, oben zusammengebunden werden. Nur in den ersten Jahren nach dem Rotten ist eine Holzstütze unbedingt nothwendig.

Schattenmann: An Orten mit schwerem Boden pflegt man, um die erste Triebkraft zu schwächen, namentlich um die Rieslinge zu bändigen, anfänglich 3 und 4 Stöcke zusammen zu setzen. Später ist dieses nicht mehr nothwendig, und man

hackt die überflüssigen weg. Geschieht jenes nicht, so erhält man nur Wasserholz.

Rang: Ueber die Triebkraft, welche man von dem Weinstocke erwartet, oder über das lange oder kurze Anschneiden der Bogreben oder Ruthen, die man für nöthig hält, herrscht eine große Meinungsverschiedenheit, weßhalb auch diese Triebkraft so oft mißbraucht wird. Wenn wir z. B. Reben haben, auf magerem Boden gewachsen, oder die als Schosse (wenn auch in besserem Boden gewachsen) vor der Traubenblüthe schon abgekürzt worden sind, dann sind die Augen näher beisammen, oder die Glieder sind kurz, folglich braucht die Bogrebe nicht lang zu seyn. Dagegen stehen die Glieder oder Augen der Reben, welche auf kräftigerem oder fettem Boden gewachsen und nicht, wie schon bemerkt, früher abgekürzt worden sind, weiter von einander und man hat also längere Reben zum Triebe nöthig, um nur eben so viele Triebe wie bei den vorhin bemerkten zu bekommen. Mithin darf das Zählen der Augen nicht unterbleiben. Verschiedene Rebsorten, wie z. B. die Oestreicher und Traminer, haben von Natur kurze Glieder oder näher beisammenstehende Augen, daher geschieht es nicht selten, daß diese durch das zu lange Bogrebenschneiden frühe zu Grunde gehen, obgleich dieselben bei einer vernünftigeren Behandlung ein eben so hohes Alter wie andere Rebsorten erreichen.

Weinstock: Die von Herrn Schattenmann aufgestellte Behauptung scheint mir nicht richtig zu seyn, wenn man den Rebstock gehörig zurückschneidet und ihn einschränkt, damit er nicht zu hoch hinaufkomme.

Die Eigenschaften des Bodens und seine Cultur scheinen übrigens hierbei besonders in Rücksicht zu nehmen zu seyn. Was den Bockschnitt betrifft, so ist dieser namentlich in der Gegend von Westhofen bis nach Bechtheim im Gebrauch. Diese Orte haben ziemlich guten Boden, er ist nicht so hitzig, und die nach dem Bockschnitt niedrig behandelten Reben geben einen schönen Ertrag.

Doll. Nach meiner Erfahrung ist der Bockschnitt fast überall anwendbar, namentlich wenn man nach der Art der Frau Leonhard die grünen Reben einkürzt. Ich habe ein größeres Rieslingstück so behandelt, und dabei diese Methode sehr zweckmäßig befunden. Wenn wir aber den Bockschnitt auf Trauben-

sorten anwenden wollen, welche mehr Triebkraft haben, daher im Ganzen länger geschnitten werden müssen, so halte ich dafür, und habe es bereits im Granitboden versucht, daß man nur statt 2—3 Augen, wie bei dem Riesling, mehr, z. B. 4 oder 5 Augen, anzuschneiden braucht. Dadurch ist auch bei langtriebigen Sorten der Zapfenschnitt anwendbar; man braucht keine Pfähle, der Weinbau wird dadurch vereinfacht, man hat keine so große Baukosten, und dennoch wird die höchste Qualität hervorgebracht. Ich glaube, daß dies namentlich in Rheinbaiern ganz gut geht, wenn man gleich dort so fest an der Rahmenerziehung halten zu müssen glaubt.

Rang: Ich bin überzeugt, daß man alles Holz, welches man zum Stützen der Weinstöcke bis jetzt verwendete, entbehren kann, denn jede Rebsorte eignet sich zum Bockschnitt, (doch die Oestreicher und nach diesen die Rieslinge am besten). Ich habe selbst eine solche Anlage gemacht, in welcher die gewöhnlichen Weintraubensorten sich vorfinden. Nur tadle ich die Art des Aufbindens der Schosse, die bei den Bockwingerten gebräuchlich ist, weil sie gegen starke Winde nicht schützt, und weshalb letztere bei dieser Behandlungsart öfters viel schaden. Ich lasse deßhalb die Schosse vor der Traubenblüthe, sobald sie die Höhe über 1½′ erreicht haben, bis auf die Höhe von 1¼′ abhauen, damit der Stock einen Strauch, ähnlich den Buchsbäumen in Gärten, bildet. Die später oben auswachsenden Geitzen werden ebenfalls, sobald sie zum Vorschein kommen, bis auf die Rebe kurz abgehauen. Durch dieses frühe Abkürzen werden nicht allein die unteren Augen an den Schossen für die Folge tragbarer, sondern die Schosse werden stark und stellen sich so fest, daß drei der schwersten Trauben keine derselben niederbeugen; auch halten diese Schosse einander fest, besonders weil ich die Stöcke in der Länge nur auf zwei Schuh Entfernung setze, so daß die Trauben gegen starke Winde, und unter dieser Belaubung, gegen die brennenden Sonnenstrahlen und gegen Kieselschlag geschützt sind.

Obgleich die gewöhnlichen Bockwingerte, die sich (einige Gemeinden ausgenommen) im südlichen Theile der hessischen Rheinprovinz vorfinden und dort Lagerwingerte genannt werden, den Vortheil haben, daß man kein Holz zu Stützen verwendet, an der Quantität des Weins gegen andere Behandlungsarten gerechnet, nichts verloren geht, auch an der Qualität



in nicht windigen Jahren gewonnen wird, so hat es doch das Nachtheilige, daß wenige Winzer den Stock so zweckmäßig zu schneiden verstehen, oder so vorsichtig schneiden, als nöthig ist, um demselben dadurch ein höheres Alter zu sichern. Gewöhnlich werden die vier Aerme, welche vom Kopfe des Stockes auslaufen, die Krone bilden, und nicht länger als ³/₄—1′ lang werden sollen, durch kurze Knoten oder Stifte nicht hinlänglich gewahrt, um das zuweilen nöthige Absetzen oder Verkürzen der Aerme vornehmen zu können, welches alsdann leider an dem Kopfe geschieht. Durch öfteres Absetzen der Aerme an dem Kopfe bekommt derselbe alsdann zu viele Narben, so, daß der Splint keinen Zusammenhang mehr hat, und der Saft nicht mehr gehörig aufsteigen kann, wodurch der Stock im Wachsthum nachläßt und später zu Grunde geht; daher auch die meisten Bockwingerte ein Alter von mehr als 30 Jahren selten erreichen. Obgleich ich dies schon in meiner Jugend kennen lernte, so habe ich den alten Fehler doch noch vor wenigen Jahren in Osthofen sehen müssen. Als mir nämlich ein Weinbergsbesitzer sagte, er habe einen Bockweinberg, der vor einigen Jahren noch in vollkommenem Stande gewesen, schon im besten Alter als abgängig aushauen müssen, und mich um die Ursache des so geschwinden Abganges fragte, ließ ich mir einige ausgehauene Stöcke vorzeigen, und ich sah wirklich die vorhin gemachte Bemerkung hier vollkommen bestätigt.

Aehnliche Fehler kommen auch in den andern Weinbergen vor, in welchen man sich aber eher helfen kann, indem man den ganzen Kopf abnehmen und Reben, die unten ausgewachsen sind, dafür benutzen kann.

Beer: Ich halte es ebenfalls für höchst wichtig, genau zu untersuchen, in wie weit der Boden die Form der Weinstöcke bedingt. Wer in Rheinhessen bekannt ist, kann sich leicht orientiren, wenn man die verschiedenen Gegenden genau ins Auge faßt.

Bei Osthofen u. s. w. ist der Bockschnitt gebräuchlich. Bei Guntersblum fangen schon die Bockwingerte an. Eine Uebergangsmanier findet sich dagegen in Zornheim. Hier ist die Rebe schon niederer gehalten, als in dem Niederingelheimer Grund.

Wo Bockschnitt gebräuchlich ist, hat der Boden meistens Lehm- und Kalkuntergrund. Bei Niederingelheim findet

sich dagegen eine Erdart, welche der Wurzel ein tieferes Eindringen gestattet; hier muß also die Rebe auch länger gehalten werden, und man schneidet daher Ruthen von 10 Augen an, von denen jeder Stock eine erhält. Die Triebkraft des Bodens bestimmt also allerdings die Form der Rebstöcke.

Haill: Um meine vorhin gemachte Bemerkung noch mehr zu ergänzen, füge ich hinzu, daß jener ohne Pfähle behandelte Weinberg auf sehr gutem Boden steht, daß die früheren Reben darin an 15 Fuß lange Wurzeln getrieben hatten und daß in diesem Rebstück Oestreicher und Rieslinge unter einander gemischt, angepflanzt sind.

Präsident: Es führt uns dies auf eine weitere Frage, nämlich die, ob man auf dem nämlichen Boden jede Traubensorte auf eine und dieselbe Art beschneiden könne? Meiner Ansicht nach wird die starktriebige Sorte länger als die zwergartige geschnitten werden müssen.

Beer: Bei dem Riesling wird gewöhnlich 2 Fuß tief gerottet. Unter dem Gerotteten ist dann der Boden meistens so fest, daß keine Wurzel weiter eindringen kann, es ist also nicht wohl möglich, daß der Stock vieles Holz treibe. Der Riesling ändert aber sein Wachsthum, wie sich der Boden ändert, und im nördlichen Theil der hessischen Rheinprovinz, auf fettem lettigem Boden, in welchem die Wurzel tief eindringt, bringt er sehr starke und lange Triebe hervor.

Rang: Die Weinberge werden überall nach der schon länger bestehenden Mode behandelt; es wird weder auf die Traubensorte, noch auf die Erdarten Rücksicht genommen. Sind an einem Orte Kammerlatten eingeführt, dann findet man diese in allen dort befindlichen Weinbergen. Ebenso verhält es sich an Orten, wo Pfähle und Bogreben, oder wo Bock- oder Lagerwingerte früher schon bestanden, und wo sich in der Regel jeder darnach richtet. Ausnahmen hiervon durch einzelne Weinbergsbesitzer oder Winzer finden sich selten, und man sieht hieraus, wie wenig man bis jetzt bemüht war oder daran dachte, Verbesserungen bei der Behandlung des Weinstocks vorzunehmen. Hat man irgendwo wahrgenommen, daß man in starktriebigen Weinbergen mehr Holz zum Triebe lassen oder längere Reben anschneiden müsse, als in schwachtriebigen Weinbergen, so bestätigt dies, was ich vorhin sagte, daß nämlich die Reben in ersteren Weinbergen

weiter von einander stehende Augen oder Glieder haben, und man schon deßwegen längere Reben zum Triebe nöthig hat.

Doll: Wenn die Herren Rebbesitzer aus Rheinhessen erklären, daß der Boden an manchen Orten zu triebkräftig für Bockschnitt sey, so glaube ich, daß sie die Sache noch nicht so genau untersucht haben. Namentlich habe ich mich dabei auf die von mir früher ausgesprochene Behauptung zu beziehen, nach welcher bei stärkerem Triebe 4 und 5 statt 2 Augen auf jeden Knoten angeschnitten werden können. Dies kann um so leichter geschehen, als bei der Manipulation des Einkürzens die Triebkraft mehr geregelt und concentrirt wird. Da man jedoch in den ersten Jahren immer Pfähle als Stützen der noch jungen Stöcke braucht, so können diese im Anfange auch recht gut länger geschnitten werden, bis der Stock ein geringeres Wachsthum angenommen hat.

Ich glaube, daß es von Wichtigkeit ist, wenn dort mit dem Bockschnitt unter allen Umständen Versuche gemacht werden. Die Trauben werden dabei gewiß eine bessere Qualität bekommen, und die Baukosten sich vermindern.

Beer: Ich glaube, daß die sich bei uns findenden Widersprüche vorzugsweise in der zu großen Verschiedenheit der Erdarten zu suchen sind, und so mag Jeder in seiner Art Recht haben.

Bruch: Ich kann mich nur dafür aussprechen, daß der Schnitt der Reben sich nach dem Boden zu richten hat. Ich kenne einen bedeutenden Weinberg, der an einem Abhange und in Terassen angelegt ist. Auf jeder Terasse sind verschiedene Sorten von Trauben gepflanzt, Rieslinge, Traminer rc. Diese Sorten werden nach ihrer Natur verschieden behandelt, und der Weinberg hat einen bedeutenden Ertrag.

Präsident: Das Resultat der ganzen Discussion wäre also dahin auszusprechen, daß die Triebkraft des Bodens den Schnitt besonders bedingt, daß aber nachher, bei gleichem Boden, die Sorte des Weinstockes in Anschlag gebracht werden muß.

Kratz: Ich kam etwas zu spät zu dieser Berathung, kann also nicht wissen, ob das, worüber ich Vortrag halten wollte, bereits vorgekommen ist oder nicht. Meine Worte betreffen die Behandlung der jungen Reben im ersten Jahre. Die meisten Weinbauern pflegen bei uns im ersten Jahre den Weinstock gar nicht zu beschneiden, sondern überlassen ihn als wilde Pflanze

der Natur, und suchen ihn erst im zweiten Jahre zu kultiviren, wo sie im Frühling ihn bis auf das alte Holz abschneiden. Ich habe dies in meiner Praxis für sehr zweckwidrig befunden, und zwar aus folgendem Grund: Je schwächer der Stock ist, je weniger kann er sich von unten her ernähren. Hat er dann zu viele Zweige, so müssen sie kümmerlich werden. Daher ist es zweckdienlich, wenn der Trieb nach den Kräften des Stocks geregelt wird. Beim Abschneiden ist zu bemerken, daß man den jungen Weinstock nicht stumpf abschneide, sondern die Reben müssen jede ein Aug und möglichst in gleicher Höhe erhalten.

Punkt 14. Da man findet, daß bei einer und derselben Traubensorte das Bouquet nach Lage und Bodenart verschieden ist, so wäre eine Zusammenstellung der Ursachen desselben, welche aber durch Erfahrungen bestätigt seyn sollte, äußerst wünschenswerth und der Gesellschaft willkommen.

Präsident: Wir wissen, daß der Boden des Rheingaues ein anderes Bouquet im Riesling liefert, als jener an der Bergstraße, und daß dasselbe im Thon- und Sand-Boden gänzlich von einander verschieden ist. Was ist die Ursache hiervon? Ich glaube, daß wir nur durch Sammlung verschiedener Erfahrungen auf sie kommen. Meiner Ansicht nach influirt die Erdart, welche am auflöslichsten ist und am leichtesten in die Pflanze selbst übergeht, dabei aber auch die meiste chemische Wirkung auf den Dünger ausübt, am stärksten auf den Geschmack der Trauben, während, je indifferenter die Erdart ist, wieder der Geschmack des Düngers, als solcher, mehr vorwaltet.

Ein Beispiel mag dies näher erläutern.

Bekanntlich hat starker Thonboden auch einen eigenthümlichen Geschmack, der nach Verschiedenheit des Düngers zwar abgeändert, aber nicht entfernt werden kann. Auch der Kalkboden hat seinen eigenthümlichen Geschmack, obschon er weniger hervorstechend ist. Der Sandboden aber, der in seiner chemischen Wirkung am unbedeutendsten ist, hat gar keinen besonderen Geschmack und läßt jenen des Düngers vorwalten. Die Trauben bekommen von diesem mehr oder weniger einen Beigeschmack, der als Bökser bekannt ist und oft längere Zeit die Weine verunreinigt, bis er endlich daraus verschwindet.

Schattenmann: Bei uns zeigt der Traminer auf schwerem Boden das schönste, auf Sandboden nur ein flüchtiges, auf Kalkboden nur ein schwaches Bouquet. Das vorzüglichste entsteht aber auf mit Kies vermengtem Thonboden, wie z. B. in Forst.

Doll: Ich kann hierin ganz dem Sprecher vor mir beistimmen. Nach meiner Erfahrung äussert der Thonboden in der Regel die meiste Wirkung auf das Bouquet.

Rang: Dasjenige, was der Herr Präsident vorhin sagte, bestätigt meine Erfahrung. In allen vorzüglichen Weinbergslagen, woraus der Wein das meiste Bouquet hat, sowohl im Rheingau wie auch anderwärts, wird man schweren Thonboden, bald mehr bald weniger, mit andern Erdarten und Steinen vermischt finden; und wenn von Kiesboden noch gesprochen wurde, so ist dieser ebenfalls mit Thon vermischt, und daß der Wein auch hier Bouquet bekommt, erklärt sich dadurch, daß die Trauben auf derartigem Boden, weil er ebenfalls kräftig ist, nicht so schnell reifen, wie in magerem, mithin das Bouquet sich mehr ausbilden kann. Im einfachen mageren Kiesboden, der mehr mit Sand als Thon gemischt ist, und wo die Trauben schneller reifen, findet sich sehr wenig Bouquet, und im mageren Sandboden fast gar keines. Ein Beispiel hiervon liefert die Gemarkung Weisenheim am Sand (in Rheinbayern). Hier hat man in den Weinbergen durchgängig mageren Sandboden, mit Ausnahme von zwei Lagen, die Thon mit Kalksteinen vermischt haben, und nur in letzteren Weinbergslagen bekommt der Wein ein sehr schönes Bouquet, dagegen in den übrigen sehr wenig, obgleich mit wenigen Ausnahmen hier der Riesling allgemein gepflanzt wird.*)

*) Göriz sagt in dem Schriftchen: „Der kleine Riesling, Stuttgart 1828": Alle Weinbauern am Rhein, welche ich darüber hörte, waren darin einstimmig, daß ein schwerer thonigter Boden der gedeihlichste für den Riesling sey. Er gibt einen gehaltvollen, dauerhaften, aromatischen Wein. Der Thonschiefer macht den Wein besonders gährig (bouquetreich), der auf Basalt gezogene Wein übertrifft diesen zwar an Stärke, steht ihm aber an Blume nach; leichter sandiger Lehmboden liefert auch einen leichten zarten Wein, welcher bald trinkbar ist; schwerer kiesartiger Boden einen flüchtigen, gährigen, delikaten Wein mit weniger Stärke, als der, welcher auf Thonboden aufwuchs. Ferner die ausgezeichnetste der Eigenschaften des Rieslings ist, außer seinem Geiste und Schmelz, namentlich das Bouquet.
D. H.

der Natur, und suchen ihn erst im zweiten Jahre zu kultiviren, wo sie im Frühling ihn bis auf das alte Holz abschneiden. Ich habe dies in meiner Praxis für sehr zweckwidrig befunden, und zwar aus folgendem Grund: Je schwächer der Stock ist, je weniger kann er sich von unten her ernähren. Hat er dann zu viele Zweige, so müssen sie kümmerlich werden. Daher ist es zweckdienlich, wenn der Trieb nach den Kräften des Stocks geregelt wird. Beim Abschneiden ist zu bemerken, daß man den jungen Weinstock nicht stumpf abschneide, sondern die Reben müssen jede ein Aug und möglichst in gleicher Höhe erhalten.

Punkt 14. Da man findet, daß bei einer und derselben Traubensorte das Bouquet nach Lage und Bodenart verschieden ist, so wäre eine Zusammenstellung der Ursachen desselben, welche aber durch Erfahrungen bestätigt seyn sollte, äußerst wünschenswerth und der Gesellschaft willkommen.

Präsident: Wir wissen, daß der Boden des Rheingaues ein anderes Bouquet im Riesling liefert, als jener an der Bergstraße, und daß dasselbe im Thon- und Sand-Boden gänzlich von einander verschieden ist. Was ist die Ursache hiervon? Ich glaube, daß wir nur durch Sammlung verschiedener Erfahrungen auf sie kommen. Meiner Ansicht nach influirt die Erdart, welche am auflöslichsten ist und am leichtesten in die Pflanze selbst übergeht, dabei aber auch die meiste chemische Wirkung auf den Dünger ausübt, am stärksten auf den Geschmack der Trauben, während, je indifferenter die Erdart ist, wieder der Geschmack des Düngers, als solcher, mehr vorwaltet.

Ein Beispiel mag dies näher erläutern.

Bekanntlich hat starker Thonboden auch einen eigenthümlichen Geschmack, der nach Verschiedenheit des Düngers zwar abgeändert, aber nicht entfernt werden kann. Auch der Kalkboden hat seinen eigenthümlichen Geschmack, obschon er weniger hervorstechend ist. Der Sandboden aber, der in seiner chemischen Wirkung am unbedeutendsten ist, hat gar keinen besonderen Geschmack und läßt jenen des Düngers vorwalten. Die Trauben bekommen von diesem mehr oder weniger einen Beigeschmack, der als Böcker bekannt ist und oft längere Zeit die Weine verunreinigt, bis er endlich daraus verschwindet.

Schattenmann: Bei uns zeigt der Traminer auf schwerem Boden das schönste, auf Sandboden nur ein flüchtiges, auf Kalkboden nur ein schwaches Bouquet. Das vorzüglichste entsteht aber auf mit Kies vermengtem Thonboden, wie z. B. in Forst.

Doll: Ich kann hierin ganz dem Sprecher vor mir beistimmen. Nach meiner Erfahrung äussert der Thonboden in der Regel die meiste Wirkung auf das Bouquet.

Rang: Dasjenige, was der Herr Präsident vorhin sagte, bestätigt meine Erfahrung. In allen vorzüglichen Weinbergslagen, woraus der Wein das meiste Bouquet hat, sowohl im Rheingau wie auch anderwärts, wird man schweren Thonboden, bald mehr bald weniger, mit andern Erdarten und Steinen vermischt finden; und wenn von Kiesboden noch gesprochen wurde, so ist dieser ebenfalls mit Thon vermischt, und daß der Wein auch hier Bouquet bekommt, erklärt sich dadurch, daß die Trauben auf derartigem Boden, weil er ebenfalls kräftig ist, nicht so schnell reifen, wie in magerem, mithin das Bouquet sich mehr ausbilden kann. Im einfachen mageren Kiesboden, der mehr mit Sand als Thon gemischt ist, und wo die Trauben schneller reifen, findet sich sehr wenig Bouquet, und im mageren Sandboden fast gar keines. Ein Beispiel hiervon liefert die Gemarkung Weisenheim am Sand (in Rheinbayern). Hier hat man in den Weinbergen durchgängig mageren Sandboden, mit Ausnahme von zwei Lagen, die Thon mit Kalksteinen vermischt haben, und nur in letzteren Weinbergslagen bekommt der Wein ein sehr schönes Bouquet, dagegen in den übrigen sehr wenig, obgleich mit wenigen Ausnahmen hier der Riesling allgemein gepflanzt wird.*)

*) Göriz sagt in dem Schriftchen: „Der kleine Riesling, Stuttgart 1828": Alle Weinbauern am Rhein, welche ich darüber hörte, waren darin einstimmig, daß ein schwerer thonigter Boden der gedeihlichste für den Riesling sey. Er gibt einen gehaltvollen, dauerhaften, aromatischen Wein. Der Thonschiefer macht den Wein besonders gährig (bouquetreich), der auf Basalt gezogene Wein übertrifft diesen zwar an Stärke, steht ihm aber an Blume nach; leichter sandiger Lehmboden liefert auch einen leichten zarten Wein, welcher bald trinkbar ist; schwerer kiesartiger Boden einen flüchtigen, gährigen, delikaten Wein mit weniger Stärke, als der, welcher auf Thonboden aufwuchs. Ferner die ausgezeichnetste der Eigenschaften des Rieslings ist, außer seinem Geiste und Schmelz, namentlich das Bouquet.
D. H.

Beer: Es läßt sich nur schwer bestimmen, welche Erdart das meiste Bouquet liefert, indessen glaube ich, daß am Bouquete nicht allein der Boden, sondern auch die Rebe Antheil hat, jedoch von dieser, meiner Erfahrung nach, blos der Riesling; das Rheingau würde wahrscheinlich schon längst den Riesling verlassen haben, wenn er nicht diese Eigenschaft hätte.

In Hochheim findet sich ein Gemisch von Rieslingen und andern Traubenarten. Alles aber, außer dem Rieslinge, gibt kein Bouquet. In Marcobrunn hat man zwar auch Traminer, aber im Bouquete kommen sie dem Rieslinge nicht gleich. Hiernach läßt sich nun doch nicht behaupten, als bringe es nur der schwere Boden.

Bickes: Dem Boden oder vielmehr der Erde, an und für sich, kann ich die Hervorbringung von Aroma nicht beimessen.

Die eine Erde bekanntlich hält das Wasser nebst den fremdartigen Stoffen länger zurück, als die andere, wirkt demnach nachhaltiger oder kürzer. In eben diesem Verhältnisse wirken die Theile, welche das Aroma benachtheiligen oder begünstigen. Im offenbaren Sande verflüchtigen sie — bei ihrem ätherischen Wesen — am schnellsten.

Trotz aller Mißhandlungen erhält sich in manchen Pflanzen das Aroma fast unvertilgbar, in anderen, wie z. B. Tabak, vergeht es ganz schnell; bei anderen wird es mehr oder weniger angegriffen. Man weiß, daß der Dünger demselben gefährlich ist.

Bei dem gegenwärtigen Zustande der Bedüngung sind eine Masse von Mängeln. Wer kennt die Natur der Pflanzen? blos Namen weiß man. —

Wenn der Bauer Mist auffährt, so ist ihm wohl bekannt, daß die Pflanze größer wird; allein solche noch größer und edler im Geschmack und Geruch zu machen, dieses ist die eigentliche Aufgabe und war der Gegenstand meiner Forschungen, und ich glaube sie befriedigend gelöst zu haben.*)

Am stärksten bewährten sich meine Ansichten durch Varinas- und Havanna-Tabak. Seit sieben Jahren habe ich in England, Holland, Belgien und hier das Aroma rein, jedem Kenner sogleich erkennbar, erhalten. Bei vielen andern Versuchen hatte

---

*) Herr Bickes bewahrt deren Resultate noch als Geheimniß für sich. D. H.

ich merkwürdige Resultate, die nicht auf dem Gerstenkorn der blinden Henne, sondern feststehenden Gesetzen beruhen; daher eine Sicherheit darbieten, wie kein anderer Weg.

Um dem Bouquete nicht zu schaden, hat man vorgeschlagen, „den Weinstock nur wenig zu düngen"; dieses heißt, ihm nur weniger schaden. Mithin ist es kein Mittel, dem Weinstocke, unbeschadet des Bouquets, Nahrung darzureichen.

Wie beträchtlich ist hier der Pflanzer im Irrthum! sein Weinstock kann, seiner Natur nach, Hunderte von Früchten hervorbringen, und jetzt geräth man in die Lage, kaum ein Dutzend zu ernähren! Natürlich urtheile ich hier, abgesehen von dem Zweck, den Weinstock niedrig zu halten. Indessen wird Niemand in Abrede stellen, daß ein Dutzend große Trauben mehr Werth haben, als ein Dutzend kleine.

Hiermit wird die Erörterung über die von vorjähriger Versammlung aufgestellt gewesenen Fragen- ꝛc. Punkte geschlossen und alsbald zur Verhandlung folgender neuer Gegenstände übergegangen.

II. Vertilgung des Mooses an den Weinstöcken.

Das Präsidium setzt die Versammlung von einer hierüber durch Frau Leonhard in Mannheim eingesandten Abhandlung in Kenntniß. Verlesung und nach dieser Druck derselben werden alsbald beschlossen.

Leonhard: Das Moos ist eine Schmarotzerpflanze, es schlägt an Bäumen und Weinstöcken seine Wurzeln in den Splint, wo die besten Nahrungssäfte der Pflanze sich bewegen, und saugt diese Säfte für sich an.

Man ist längst aufmerksam, das Moos an Obstbäumen zu vertilgen, aber an Weinstöcken wird es noch immer nicht beachtet; ich sah noch kürzlich in den kostbarsten Weinbergen dick bemooste Weinstöcke.

Das Moos wächst immer auf Kosten der Fruchtbarkeit und ganzen Lebenskraft des Stocks; es veraltet ihn dadurch früher, aber es verhindert auch die natürliche Verjüngung, welche dem gesunden Weinstock eigen ist, den Nachwuchs neuer Zweige an den Theilen des Stammes und der Aeste, wo es sitzt, und vermindert dadurch auch in dem Grade die künftige Fruchtbarkeit,

nebst dem, daß es den Weinstock selbst vertrocknet und früher veraltet.

Durch einen Anstrich von Kalkmilch kann man es leicht vertilgen; der Kalk schadet der Rebe nichts, wie ich vielfach selbst erprobt habe, er nützt ihr vielmehr dreifach; 1) erstirbt das Moos und fällt einige Monate nach dem Anstrich rein ab; 2) löst sich das trockne und verhärtete Oberhäutchen der Rinde auch ab (das für sich schon einen Anstrich verdient) und die vielen, im Rebholz und in seinen Knoten schlummernden, Augen entwickeln sich dann leichter, beleben den kranken Rebstock wieder, verjüngen ihn, vermehren dadurch seinen Saftlauf und begründen wieder seine gute Fruchtbarkeit; 3) zieht der Kalkanstrich, welcher nach dem Abfallen einen weißen leichten Schimmer auf dem Oberhäutchen zurückläßt, Feuchtigkeit aus der Atmosphäre an, welche der Vegetation sehr zuträglich ist. Man sieht dies am besten an jungen Obstbäumen, deren bräunliche oder aschgraue Rinde früh Morgens wie mit einem feuchten Schwamme überfahren erscheint und einen lebhaften Wuchs der jungen Triebe zur Folge hat.

Am belaubten Weinstock kann man nicht mehr anstreichen, dies muß vor Winter geschehen, und nur, so weit Moos oder ein verhärtetes Oberhäutchen der Rinde vorhanden ist, nicht weiter. Im Frühjahr löst sich dann, durch ein leichtes Umdrehen der Hand um den Ast oder Stamm, die verhärtete Rinde und das Moos an Stamm und Aesten leicht ab, und es ist rathsam, daß dies, besonders in den Winkeln der Aeste und an den Knoten, gut geschehe, wo sich viel schlummernde Augen befinden, die dann gleich ins Leben treten können, den Stock wieder zu beleben und zu verjüngen.

Der abgelöschte Kalk wird mit Wasser verdünnt, nicht zu dick, doch daß der Anstrich die Stelle weiß deckt. Mit einem Maurerkübel voll Kalk kann man 4 bis 600 Pfahlstöcke anstreichen lassen. Man nimmt einen alten Maurerpinsel dazu, der mehr fördert als ein kleinerer. In einer Stunde kann ein Arbeiter ungefähr 100 Pfahlstöcke am alten Holz anstreichen, wenn des alten Holzes nicht zu viel ist.

Dickbemooste Stöcke werden einen dickeren Auftrag bedürfen und wahrscheinlich wiederholten Anstrich, bis das zarte Oberhäutchen der Rinde wieder anbedeckt gewonnen ist.

Haill: Es könnte die Anwendung von Kalk bei Weinstöcken wohl auch auf die Vertilgung der Eier des sogenannten Sauerwurms vortheilhaft einwirken. Ich halte dies für ein sehr einfaches Mittel, und so dürfte auch in Weinbergen, wo kein Moos vorhanden, das Anstreichen mit Kalkmilch sehr vortheilhaft seyn.

v. Ritter: Nicht die Eier des Sauerwurms, wohl aber seine Puppen stecken zum Theil in der Rinde.

III. Einführung einer Normal-Weinmostwage.

v. Ritter: Um die Differenz des Zuckerinhaltes in den Trauben auszumitteln, fehlt es uns noch an einer festen und sichern Wage des Mostes. Es ist dieser Gegenstand in einer der letztern Sitzungen des Nassau'schen landwirthschaftlichen Vereins zur Sprache gekommen. Dort zeigte jede Mostwage ein anderes Resultat, und man war somit ohne allen sichern Anhalt und ein Mitglied hat deßhalb die Anfertigung einer Normalwage übernommen. Sehr zu wünschen ist, daß einmal bestimmt wird, was eine vollkommne Mostwage ist, daß es jedenfalls eine Normalweinwage gebe, damit, wenn von einem Resultate die Rede ist, man auch die Ueberzeugung haben kann, daß mit einem und demselben Instrumente gearbeitet worden.

Präsident: Herr v. Ritter berührt einen Gegenstand, den ich mir selbst vorgenommen hatte, der Gesellschaft vorzulegen.

Es wäre allerdings sehr gut, wenn sich die Weinproducenten Deutschlands, wie es hinsichtlich der Rebennomenclatur geschehen ist, so auch über eine Normalweinwage vereinigten. Würde das Verhältniß der verschiedenen, im Gebrauche stehenden, andern Wagen zu dieser Normalwage ausgemittelt, so würde sich alsbald ein allgemeiner Anhaltspunkt darbieten, ohne daß jene unbrauchbar würden. Man hat im Badischen und zum Theil auch im Würtembergischen eine eigene Mostwage, welche mittelst einer kleinen Vorrichtung zugleich auch eine recht gute Weinwage ist, und die sich durch Accuratesse sehr auszeichnet. Ich möchte anheim geben, ob wir diese vorzügliche Wage, welche ein bekannter Mechaniker in Pforzheim verfertigt, bei unserer Abwägung nicht als allgemeine Richtschnur annehmen wollten, und ich erbiete mich gerne zu schneller Besorgung etwaiger Be-

stellungen hierauf. Das Stück kostet, ganz von Silber, 7 fl. und von Neusilber 4 fl.

Dr. Zeller: Ich kann diesen Antrag, dem die Versammlung übrigens beizustimmen scheint, nur unterstützen. Herr Oechsle in Pforzheim ist jener Mechaniker; er liefert auch für Apotheker und Chemiker vorzügliche Aräometer und er verdient alle Empfehlung.

An diesen Gegenstand wünschte ich eine kurze Frage zu reihen, ob nämlich die Farbe des Weines auf die Weinwage von Einfluß sey, ob also ganz weiße wie dickrothe Weine, bei gleichem Grade der Weinwage, auch gleichviel eigentlichen Weingehalt (Alkohol) haben oder nicht?

Präsident: Ich kann für jetzt hierüber nur soviel bemerken, daß wir im verflossenen Jahre bei der Untersuchung der Trauben sehr genau zu eruiren suchten, ob der Gehalt an Eiweißstoff im Moste auf die Wage selbst wirke; dies machte aber so wenig aus, daß der Farbestoff, welcher in seiner Wirkung von noch geringerer Bedeutung ist, kaum in Betracht kommen dürfte.

Dr. Zeller: Ich hatte das Beispiel einer abgegohrenen Flüssigkeit im Auge, und daß die Farbe ein Körper ist, der auf die Wage nicht ohne Einfluß seyn wird, das beweist die Erscheinung, daß sie bei der Destillation zurückbleibt.

Präsident, und mit ihm die Anwesenden, halten den Gegenstand weiterer Untersuchung werth.

IV. Schwerwerden der Weine.

Hierauf erhielt Herr Haill das Wort zu einem Vortrage über das Schwerwerden der Weine und er trägt sofort Folgendes vor:

Alle diejenigen Weine, welche aus Sylvanern, Elblingen und überhaupt aus allen weichen Traubenarten bereitet werden, besitzen sehr viel Kleber und sind in der Regel phlegmatische Weine, die theils viel langsamer zur Reife gelangen, theils aber auch sehr gerne schwer werden, wodurch es auch schon häufig geschehen ist, daß schwer gewordene Weine ganz umgeschlagen und unbrauchbar geworden sind.

Diese Nachtheile werden theils durch die noch nicht vollendete Gährung, und mithin durch die noch im Weine befind-

lichen Hefentheile, theils auch durch den in diesen Weinen im Uebermaß vorhandenen Kleber oder Leimstoff veranlaßt. Beim Eintritte warmer Witterung kommen nun diese Weine meistens in eine nochmalige Gährung, wobei der im Weine befindliche Kleber so aufgelöst und in seine Theile verbreitet wird, daß er alle im Weine befindlichen übrigen Theile so in eine Masse verbindet, daß ihre gegenseitige Bewegung oder resp. Gährung dadurch wesentlich unterdrückt oder wohl gar gänzlich gestört wird; deßhalb kann auch der krankhafte Zustand eines solchen Weines am ersten durch einen Zusatz von Weinsteinsäure oder Gerbestoff, welcher im Weine eine Gerinnung und mithin auch den Niederschlag eines großen Theiles von Hefe und Kleber veranlaßt, beseitigt werden. Der Zusatz von Weinsteinsäure ist namentlich aber bei Weinen, welche aus Sylvaner-Trauben bereitet sind, die wenig Weinsteinsäure besitzen, besonders anzuempfehlen. Das Beginnen dieser Nachgährung, und mithin die Auflösung oder Ausdehnung dieses Kleberstoffes aber wird wesentlich durch die Einwirkung der atmosphärischen Luft veranlaßt, und in Jahren, wo ein häufiger Wechsel der Temperatur, oder wo das Steigen und Fallen des Barometers, und überhaupt in den Jahren, wo häufige Gewitter herrschen, wird auch die Krankheit des Schwer- oder Zähewerdens der Weine am häufigsten vorkommen.

Daß die atmosphärische feuchte Luft, besonders aber, wenn solche mit Electricität geschwängert ist, auf die Bewegung der Weine einwirke, auch wenn solche hermetisch in Gefäßen verschlossen sind, kann bei der Champagnerfabrikation am deutlichsten wahrgenommen werden; denn so wie der Barometer auf eine ungewöhnliche Tiefe sinkt, oder ein Gewitter im Anzuge ist, so erfolgt auch das Zerplatzen der Bouteillen, welches jedoch äußerst selten bei hohem Barometerstande oder bei trockner Luft der Fall ist.

In meiner Gegend werden nun bekanntlich viele Elblinge gebaut, wovon der Wein, wie bereits bemerkt ist, gerne zähe wird.

Um aber diese Krankheit zu verhindern, wende ich schon seit Jahren nachstehendes Verfahren an, welches mir bisher mit gutem Erfolge gedient hat.

Mein Keller ist nämlich mit möglichst genau schließenden Läden und Thüren versehen, und so wie ich ein bedeutendes Fallen des Barometers bemerke, werden alle Thüren und Läden

geschlossen, worauf ich dann eine Schnitte Schwefel oder auch nur einen kleinen Theil hiervon anzünde, und solche am Boden des Kellers langsam ausbrennen lasse. Hierdurch wird alle in der Luft befindliche Feuchtigkeit niedergeschlagen, die Luft wird reiner, sie wird dünner und sonach auch kälter und wird auf diese Art mit Schwefelsäure geschwängert, wodurch nicht leicht eine Störung in der Gährung des Weines eintreten kann. Hauptsächlich aber nehme ich darauf Rücksicht, daß im Keller bei der Temperatur ein solcher Grad von Wärme ist, daß die Gährung vollendet werden kann.

Allen denjenigen Weinbesitzern daher, deren Weine häufig dieser Krankheit unterworfen sind, oder allen Fabricanten mousirender Weine, die öfters durch das Zerplatzen der Bouteillen 20—30 % Verlust erleiden, kann ich dieses ganz einfache und wenig kostspielige Mittel bestens empfehlen.

Präsident: Außer vorliegendem Falle geschieht es häufig, daß zuckerreiche Weine einen Stich bekommen, wenn der Zuckerstoff nicht ganz durch die Gährung zersetzt ist.

von Ritter: Es gibt sehr viele Weine, welche leicht stichig werden. Manche gibt es auch, die lang werden. Es beruht dies eigentlich in einer gewissen Unthätigkeit in Bezug auf die Gährung. Es ist dies namentlich bei den schweren Traubensorten, z. B. den Orleans, der Fall. Die Gährung stockt, der Wein fängt an sich zu ziehen, und wenn man ihn in diesem Zustande läßt, wird er sauer. Es kann ihm hier am besten durch Abstich geholfen werden, indem zu dem Ende, wenn der Wein sehr dick ist, in das Faß ein mit vielen Löchern versehenes Rohr gesteckt und er durch dieses, statt ihn durch den Blasebalg hinüberzutreiben, abgekübelt wird; darauf wird er wieder hell, und ist dies einmal geschehen, so zieht er sich nicht leicht wieder in dem nämlichen Faß.

Präsident: Dies ist nicht dieselbe Krankheit, welche ich im Auge habe, sondern hier bleibt der Wein anfänglich ganz ruhig und hell; er bekommt sogar einen angenehmen Geruch, wie von Erdbeeren. Später zeigt sich dann ein kleiner Stich, der immer größer wird und am Ende in Essig übergeht.

Rang: Den Weinstich findet man meistens in weichen Weinen, wozu auch der Traminer gehört. Der Stich fängt übrigens in der Hardt sehr häufig nicht in den Kellern der Weinbauern an,

indem die Fässer meistens wohlgeschlossen gehalten werden, sondern in den Kellern der Wirthe, wenn nämlich kleinere Portionen häufig aus den Fässern, namentlich durch das Spundloch, herausgenommen werden, um als Proben zu dienen.

Hattl: Ich habe das Stichigwerden bei einem vollgefüllten Weinfasse erlebt, welches 2 Stück hielt, den Stich aber dadurch beseitigt, daß ich etwas Hausenblase beisetzte und den Wein dann schönte. Durch die Hausenblase hatte sich die Säure ganz verloren, und der Wein wurde eben so vorzüglich als der andere. Es erforderten die 2 Stück etwa 2 Bouteillen Hausenblase.

Präsident: Als bewährtes Mittel, um stichige Weine in wenigen Tagen zu heilen, kann ich das Einfüllen von kaltem Wasser empfehlen.

v. Ritter: Mir kommt diese Wirkung des kalten Wassers fast gerade so vor, wie wenn die Frauen den trüben Kaffee mit kaltem Wasser klären. Es tritt diese Krankheit des Stiches namentlich bei jüngeren Weinen ein, man kann aber leicht helfen. Wenn der Wein zuerst abgestochen ist, so sammelt sich der in dem Weine enthaltene Sauerstoff unten im Fasse, in Form einer Schlange, welche wie Eiweiß aussieht. Diese Schlange klärt sich auf und hebt sich, wenn der Wein zum zweiten Mal, längstens 6 Wochen darnach, wieder abgestochen wird. Die Schlange zieht sich dann herunter und ist oft so dick, daß sie sich vor den Krahnen setzt und das Ablaufen des Weines verhindert, wie man dies bei der Essigmutter findet. Werden aber diese 6 Wochen nach dem ersten Abstich übergangen, dann hebt sich die Schlange wieder, sie vergeht im Faß, dem Weine sich mittheilend, und dieser wird dann sauer.

Meiner Ansicht nach ist das kalte Wasser recht sehr dazu geeignet, diesen Stoff niederzuschlagen. Es muß, wie gesagt, nur darauf gesehen werden, daß der zweite Abstich nicht länger als 6 Wochen nach dem ersten geschieht.

Cl. Lauteren: Als ein probates, in gleicher Weise wirkendes Mittel kann ich das Eis empfehlen. Klein geklopft ins Faß gebracht, läßt man den Wein einige Zeit darüber stehen; dann wird er abgezogen und das Zurückbleibende zeigt sich wie Essig.

Dr. Zeller: Eine eigenthümliche Erscheinung bei der Rübenzuckerfabrikation scheint hiermit verwandt zu seyn. Kalter,

reiner Syrup in warmen noch zu klärenden Syrup gebracht, äußert nämlich oft eine größere Wirkung auf die Klärung, als die besten anderen Klärmittel, wie z. B. thierische Kohle.

V. Entwurf von Statuten für die Versammlung deutscher Wein- und Obstproducenten.

Präsident legt einen von Herrn Medicinal-Assessor Kölges eingereichten Entwurf solcher Statuten zur Erkennung über deren Einführung vor. In Erwägung jedoch, daß die Versammlung nun schon mehrere Jahre ohne Statuten bestanden und ihre Zwecke vollkommen erreicht habe, erklärt sich die Weinbausektion einstimmig gegen den Antrag des Herrn Kölges.

VI. Aufbewahrung der Weintrester in größeren Massen.

Dr. Zeller: Im Interesse vieler Weinproducenten am Rheine will ich mir die Frage erlauben, wie sich größere Massen von Weintrestern auf die einfachste Weise so aufbewahren lassen, daß sie als Futter lange nutzbar bleiben.

Diese Frage hat für unsere Rheinbewohner darum ein großes Interesse, weil das Holz zu theuer ist, um die Trester mit Vortheil auf Branntwein verarbeiten zu können, und so nur ihre Benutzung als Viehfutter das beste Verwendungsmittel bleibt.

Präsident: Mir sind nur zwei Wege bekannt, nämlich die grünen Trester entweder in Fässern fest eingeschlagen, oder in Erdgruben aufzubewahren.

Haill: Dieses Verfahren habe ich auch im Hardtgebirge kennen gelernt, wo man zu dem Zwecke Erdgruben von 12' Tiefe und 12' Länge gräbt.

Von mehreren Seiten wird dieses Verfahren als zweckmäßig bestätigt.

Präsident: Im verflossenen Jahre habe ich die Trester auf eine eigenthümliche Weise auf Branntwein benutzt. Meine Brenner haben nämlich die Trester mit Wasser überschüttet und blos dies gebrannt, wobei das Destillat ganz vorzüglich ausfiel. Es scheint, als habe der vorhandene Alkohol die Hülsen verlassen und sich mit dem Wasser verbunden. In diesem Jahre will ich nun einen weitern Versuch machen. Ich

will nämlich die Trester sogleich nach der Kelterung in ein Faß bringen und mit Wasser übergießen, dieses der Gährung überlassen und später, wenn sie auf Branntwein verarbeitet werden, zuvor auskeltern lassen.

Schattenmann: Bei uns fängt man an, in bedeutender Quantität aus der Hefe und den Weintrestern Weinstein zu bereiten. Dazu braucht man aber Chemiker vom Fache.

Haill: Die Weintrester lassen sich auch sehr gut zur Gerberei gebrauchen.

Dr. Zeller: Auch zu Leuchtgas werden sie in Frankreich verarbeitet. Ich wünschte sehr, daß diese, von mir schon in der landwirthschaftlichen Zeitschrift des Großherzogthums Hessen niedergelegte, Notiz zu Versuchen darüber Anlaß geben möchte.

VII. Grundsätze für die Construction von Weinpressen.

Dr. Zeller: Diese in neuerer Zeit zwar schon so vielfach besprochene Sache sollte, wie man annehmen könnte, weiterer Berathungen darüber nicht bedürfen. Indessen findet hierin noch ein starkes Schwanken statt. So z. B. hat Herr Oekonomierath Bronner in Wiesloch bekanntermaßen der Weinpresse aus Bordeaux sehr das Wort gesprochen, in neuerer Zeit aber die Sache dieser Presse wieder verlassen (cfr. Gr. Heff. landwirthschaftliche Zeitschrift von 1840 Nr. 27), wogegen er nun eine von ihm nach den neuesten Grundsätzen der Technik und Weinbereitung construirte Weinpresse empfiehlt. Diese Presse ist diejenige, wovon ich hier ein von Bronner selbst bezogenes Modell vorzeige.

Indessen muß ich zu Ehren eines um den rationellen Weinbau hochverdienten Mannes, Herrn Lenné von Honneff, den ich übrigens persönlich nicht zu kennen die Ehre habe, erklären, daß Herr Lenné schon vor 4—5 Jahren das ganz ähnliche Modell, als das seiner Presse, der landwirthschaftlichen Centralstelle in Karlsruhe als Geschenk übersandte. Dieses Modell, welches unter den Sendungen jener Behörde zu unserer Versammlung, mit der ausdrücklichen amtlichen Bezeichnung: „als Weinpresse von Lenné zu Honneff am Rheine“ eingesandt worden, ist hier aufgestellt und ich erlaube mir die Frage

an verehrte Versammlung, welcher Unterschied zwischen beiden Modellen statt habe?

Die Versammlung nimmt nähere Einsicht von beiden Modellen, indem die einzelnen Theile zerlegt werden, und sie erklärt sofort, daß in der Construktion derselben ein eigentlicher Unterschied nicht wahrzunehmen sey.

Dr. Zeller: Um dem Publikum die Wahl von Mostpressen, das hierin in der That häufig im Zweifel ist, zu erleichtern, stelle ich den Antrag, daß die verehrte Versammlung allgemeine Grundsätze der Construktion von Mostpressen für die Verhältnisse des rationelleren Weinbaus, wie am Rheine ꝛc., also abgesehen von den beim Kelterzwange, wie z. B. in Würtemberg ꝛc., noch gebräuchlichen colossalen Baumkeltern ꝛc., feststellen möchte, und ich habe zu dem Zwecke die wesentlicheren Fragepunkte aufgezeichnet.

Die Versammlung nimmt den Antrag an und es wird sofort alsbald zur Berathung jener Punkte geschritten.

Frage I. Ist auf das Begrenztseyn des Druckraumes der Presse besonderer Werth zu legen?

Im Allgemeinen wird dies bejaht, dabei aber bezweifelt, ob bei irgend einer Einschließungsart des Druckraumes die äußeren Theile des Sekers so rein ausgepreßt, daß man dadurch eines Abnehmens und abermaligen Pressens desselben ganz überhoben werde, in so ferne nämlich der Seker an allen Ausgangspunkten der Flüssigkeit der Gewalt der Presse mehr oder weniger weichen werde.

Die einfachsten und zweckmäßigsten Sekerbretter sollen durch Latten in der Art gebildet, daß diese da, wo sie aufeinander liegen, konisch ausgearbeitet werden, so, daß die Erweiterung nach außen, der dünnste Theil des zwischen je einer Latte sich findenden Ausschnittes dagegen nach innen stehe, um so dem Ablaufen nicht nur vieler, sondern auch mehr klarer Flüssigkeit Gelegenheit zu geben.

Frage II. Ist es nöthig, daß die Presse nicht blos in der kürzesten Zeit möglichst viel, sondern auch möglichst rein auspresse?

Diese Bedingung findet die Versammlung im Allgemeinen, mit Rücksicht auf solche Weinjahre, wo es vielen und guten Wein gibt, für sehr wesentlich. Wo man freilich ganz edle

Weine von süßfaulen Trauben bereite, habe das Schnellpressen keinen besondern Nutzen, weil die bei Bereitung solcher Weine oft ganz sulzartige Flüssigkeit in dem Preßkasten manchmal vorerst einige Zeit gelegen und sich das Flüssige vom Festen etwas getrennt haben müsse, wenn man nicht riskiren wolle, daß das Ganze bei alsbaldigem Pressen wie eine zusammenhängende elastische Masse der Gewalt der Presse nach allen Richtungen ausweiche.

Frage III. Sind Spindeln mit einem Hebel solchen mit zwei vorzuziehen?

Die Versammlung spricht sich einstimmig dahin aus, daß die Wirkung derselben Kraft die gleich starke sey, sie möge an einem oder zwei Hebeln (Armen) ausgeübt werden; letztere hätten nur das Gute, daß die Kräfte dabei gleichförmiger vertheilt werden könnten, wogegen man aber auch andererseits ungleich mehr Raum zur Aufstellung der Presse bedürfe.

Frage IV. Welche Art von Spindeln verdienen den Vorzug, eiserne oder hölzerne?

Werde vom Kostenpunkte abgesehen, so seyen, bezüglich der größeren Wirksamkeit, im Allgemeinen die eisernen besser als die hölzernen, weil sich bei eisernen eine flächere Schraubenwendung anschneiden lasse, die Umdrehung also auch leichter geschehen könne. Indessen hänge es von den besonderen Verhältnissen ab, ob es der möglichst höchsten Kraft der Presse für die Mostbereitung überhaupt bedürfe, wenigstens sei es bei mittleren und geringeren Weinen nicht immer gut, den letzten Tropfen aus der Traubenmasse zu bekommen, wiewohl auch wieder bei ganz edlen Weinen, oder wo das in den Trestern Verbleibende nicht anderweitig sich besser benutzen lasse, die entgegengesetzte Rücksicht eintrete.

Hierbei kam die Versammlung auch noch auf die Frage, ob nicht auch von der größeren oder schwächeren Wirkung der Presse das größere oder schwächere Maas von Bouquet des Weines abhängig sey, welche Frage jedoch dahin entschieden wurde, daß das Bouquet, als eine nicht körperliche Sache, mit der Presse nicht sowohl für sich, als vielmehr in seiner Beziehung zu demjenigen Theile der Trauben, der es vorzugsweise enthalte, nämlich den Beerenhäuten, in Verbindung stehe.

Schließlich hat man bei diesem Punkte noch die Ansicht ausgesprochen, daß die Schraubenwindungen der Lenné'schen Presse, als flach, d. h. mit 2 Kanten, vor denen der Bronner'schen, als scharf, d. h. mit 1 Kante, unbestreitbar Vorzug verdienen.

Frage V. Ist auf das Durchschichten der zu pressenden Masse, Behufs des leichtern Ablaufens der Flüssigkeit, besonderer Werth zu legen?

Nur da, wo man große Massen auszupressen habe, dürfte dieß der Fall seyn, bei kleinern, wie dies meistens am Rhein geschehe, aber nicht.

Frage VI. Welches Verhältniß ist in Höhe und Breite des Preßraumes (Bietès) einzuhalten?

Die Versammlung glaubt sich hierüber nur im Allgemeinen und zwar dahin aussprechen zu können, daß ein mehr breiter als hoher Preßraum das Angemessenere sey, die am Rheine gebräuchlichen Pressen aber jedenfalls ein ganz geeignetes Verhältniß darzubieten scheinen.

Weiter glaubte die Versammlung bezüglich der an mancher rheinischen und der an der Lenné- und Bronner'schen Presse befindlichen Vorrichtung zur Umdrehung der Spindel, insbesondere zur Entbehrlichmachung des Umsetzens des Hebels beim Auf- und Zuziehen der Schraube, sich für größere Zweckmäßigkeit der deßfallsigen gezahnten, radförmigen Vorrichtung an der rheinischen aussprechen zu müssen, indem die bei der andern Art von Pressen befindlichen Friktionskugeln, sobald einmal ein gewisser Grad von Reibung am Preßblocke stattfinde, sich, als gewissermaßen spitzige Körper, ohne Zweifel in letzteren, als eine glatte Fläche, weit eher einreiben und so die Reibung, statt zu vermindern, vielmehr weit vergrößern dürften. Dazu komme noch die offenbar geringere Haltbarkeit dieser Vorrichtung gegenüber dem gezahnten Rade an der Schraubenmutter der rheinischen Presse.

Endlich wurde auf eine Bemerkung gegen die aus der Mitte des Bietes sich erhebenden Preßspindeln und die hierbei kaum zu bewirkende Dichtheit derselben bemerkt, daß sich etwaigem Durchsickern von Flüssigkeit an dem Punkte, wo die Spindel eingesetzt ist, leicht vorbeugen lasse, wenn dort die Spindel konisch geformt, so daß sie also, wenn sie von der Schraube angezogen werde, die deßfallsige Oeffnung im Biete um so fester verschließe.

Im Uebrigen wurde aber unentschieden gelassen, ob Pressen dieser Art gegen die mit einem Galgen, wo nämlich die Spindel von oben herab nach dem Biete gehe, bezüglich der Druckkraft Vorzug verdienen, abgesehen also davon, daß sie, bezüglich der leichtern Manipulation mit den Spindelärmen (ad §. III.) gegen die mit Galgen in entschiedenem Vortheile sind.

VIII. Das Präsidium legt hierauf eine Probe von seinem, in gestriger Sitzung erwähnten, 39er Weine aus auf Horden getrockneten Trauben von dem Hubberg zu Weinheim der Versammlung vor.

Allseitig wird anerkannt, daß der Wein durch diese Methode gewonnen hat, indem er sonst, in Betracht des Jahrgangs, nur ein Mittelwein geworden seyn würde.

v. Ritter: Es ist mir von Wichtigkeit zu wissen, woher, bei der lieblichen Süße und dem wenigen Bouquet, welches der Wein besitzt, der außerordentliche Brand (Stärke) entstanden ist.

Präsident: Dieser Brand ist ohne Zweifel eine Folge des Aufhordens der Trauben.

Die besten Trauben des Weinbergs wurden, da sie zu sehr gefüllt waren, vorgelesen, und gaben, gleich gekeltert, einen Most von 110 Graden Zuckerdichte. Jene Trauben, welche noch für transportabel befunden wurden, waren nicht so reif, zum Theil auch noch ganz gering. Durch das Verdichten des Zuckerstoffs konnte sich der Alkoholgrad vermehren, und hierdurch der Wein so sehr bedeutend verbessern, das Bouquet aber, welches bei unseren Weinen ohnehin nicht so stark als bei den Rheingauern war, konnte durch die Verdichtung nur wenig vermehrt werden, weil dasselbe mehr Folge einer vorgerückten Reife ist. Ich bemerke übrigens, daß, nachdem die Trauben 14 Tage gelegen hatten, ich sie keltern lassen mußte, indem ich unterlassen hatte, sie vorher gegen die Sperlinge zu sichern, die Trauben hätten sonst noch recht gut 8—14 Tage liegen bleiben können.

Noch muß ich auf einen andern Umstand aufmerksam machen. Weil die Trauben nicht zu den ganz durchaus reifen gehörten, so hatten sie dem Weine eine bedeutende Säure mitgetheilt, die derselbe bis in den Frühling behielt. Da er aber einen starken Alkoholgehalt entwickelt hatte, so konnte sich bei der Nachgährung die Säure nicht mehr aufgelöst erhalten und sank in einem starken Weinsteinabsatz nieder. Die Sache ist deßhalb nicht uninteressant,

weil der Riesling, bei schon bedeutend vorgerücktem Zuckergehalte, doch viel mehr Säure, als andere Trauben zurückbehält, die sich erst bei ganz vollständiger Reife ganz umbildet. Hat er aber schon so vielen Zuckergehalt, daß eine größere Alkoholbildung zu erwarten ist, so kann man durch Auflegen auf Horden den Wein immer um ein Bedeutendes verbessern. Trauben jedoch mit viel Säure und wenig Zuckergehalt sind auf keinen Fall dieser Operation werth. Sie werden finden, daß der Wein noch etwas scharf schmeckt, daß aber die Süße dennoch schon vorherrscht und es ist zu hoffen, daß aus dem angeführten Grunde diese Schärfe sehr bald noch ganz verschwinden werde.

IX. Vorlage weiter eingekommener Aufsätze.

Das Präsidium legt eine von Herrn Hofmann zu Hochheim eingegangene Beschreibung seiner Behandlung der Rebstöcke, vom Schnitte bis zum Lauben, vor.

Es wird solche verlesen und hierauf beschlossen, sie in die Verhandlungen aufzunehmen.

Herr Hofmann*) sagt: Der gewöhnliche Bau meiner Weinberge ist ganz derselbe, wie der anderer Leute.

Ich schneide dem Rieslinge, wenn der Weinberg in vollem tragbaren Zustande ist, eine Bogrebe und 1 Knoten; erstere von 10 und letzteren von 3 Augen. Jeder Satz hat gewöhnlich 2 Stöcke; hat er aber 3, so wird dem schwächeren nur 1 Knoten von 3 Augen angeschnitten; 2 Stöcke auf den Satz sind übrigens genug.

Beim Eintreten der Blüthe, während oder kurz nach derselben, je nachdem der Stock in dieser Periode frisches üppiges Wachsthum zeigt, lasse ich 2 bis 3 Augen über dem letzten Geschein die Lotten abstutzen und zwar an sämmtlichen Trieben; ausgenommen die Triebe vom Knotenschnitte und die von der Bogrebe dem Kopfe zunächst stehenden 2 Triebe, und letztere um deßwillen, weil der Knoten nicht immer 2 kräftige Reben liefert, um nächstes Frühjahr den vorjährigen Schenkel wieder abwerfen zu können; was auch, wenn möglich, immer geschieht, damit durch eine sogenannte Knotenbogrebe die Trauben dem Boden näher gebracht werden. (Das Stutzen der 2 vorderen

---

*) Der der Verhandlung aber eben nicht beiwohnte.

Triebe der angeschnittenen Bogrebe ist bei dem größten Theile unserer Weinbergsleute schon längst gebräuchlich.)

Durch das Stutzen bezwecken wir dem Wuchse der neuen Triebe Einhalt zu thun (eine momentane Störung in das Wachsthum zu bringen); der Saft des Stockes wird dadurch größtentheils den Trauben allein zugeführt, und ist die Traube alsdann, bis die Geitzreben (Aberzähne) auswachsen, der Gefahr des Durchgehens, Abfallens, Zasselichtwerdens entronnen. Denn es ist bekannte Erfahrungssache, daß, wenn Blüthe und neues Wachsthum der jungen Lotten zugleich eintritt, was gewöhnlich durch einen vor der Blüthe eingetretenen kräftigen Regen und gleich darauf folgendes heißes Wetter erzeugt wird, die nahe an der Blüthe stehenden Traubenscheine in Schnabeln (Gäbelchen) sich verwachsen, die blühenden Träubchen oder kurz verblüheten vielen Beeren fallen lassen und dadurch zasselicht werden.

Außerdem werden durch das Stutzen der auf den Bogreben getriebenen Lotten die daran hängenden Trauben den Knotentrauben, welche letztere regelmäßig früher blühen, näher gebracht und so eine mehr gleiche Reife sämmtlicher Trauben bewirkt.

Auch kommt durch den bei den gestutzten Lotten gehemmten Saftumlauf in die ungestutzt gebliebenen weit üppigeres Wachsthum, wodurch stärkere Reben erzeugt werden.

Beer: Ich halte das erwähnte Einkürzen für sehr nachtheilig; es schadet dem Bouquet und der übrigen Qualität des Weines bedeutend. Ich habe es im Jahre 1833 in Oppenheim selbst versucht und gefunden, daß zwar größere Trauben entstanden sind, diese auch eine Menge Wein gaben, aber nicht von der Güte, wie dann, wenn man den Stock möglichst in Ruhe läßt. Uebrigens habe ich auch im Rheingau gesehen, daß man die oberen Scheine nicht gipfelt. Man hat mir vielmehr gesagt, daß man sie dort stehen lasse und daß man nicht glaube, von dieser Methode abgehen zu dürfen. Die Rheingauer thun darin auch ganz recht, sie sind ganz in der Methode, die sie wegen des herrlichen Bouquets ihrer Weine pflegen müssen.

Die Folge des oben erwähnten Versuchs war auch bei mir, daß ich geringeren Wein machte und ich habe daher 1834 nicht mehr abschneiden lassen. Bekanntlich wird das Verhältniß des Weinstocks zu der Wurzel durch das Abgipfeln zu sehr gestört,

rücksichtlich der Gelegenheit zur Hervorbringung von Holz; wenigstens scheint es mir, daß, wenn statt dessen der Saft in die Traube geht, die Traube längere Zeit als gewöhnlich wächst. Das Zeitigen fängt nicht eher an, bis die Formation beendigt ist; die Traube wird daher auch später reif.

Wir haben an dem Rheingau das beste Beispiel; dort bricht man sie nicht aus; dieses Ausbrechen wird blos dann angewendet, wenn es ein geringer Wein ist, allein bei gutem nicht.

Präsident: Ueber diesen Punkt haben wir eine entgegenstehende Erfahrung. Nach der meinigen werden die Trauben, welche so behandelt werden, 14 Tage früher reif und dieser Vortheil könnte dann vielleicht die Nachtheile der größeren Wässerigkeit aufheben. Es ist übrigens sehr gut, daß der Gegenstand jetzt hier zur Sprache kommt.

Schattenmann: In der Gegend, wovon ich bei Punkt 13 sprach, habe ich gesehen, daß man dort anfänglich 3 Stöcke zusammensetzt und daß man sie dann später, namentlich in Steinberg bei unsern Traminern, bis auf die Entfernung von 6 Schuh, jedoch je 2 Stöcke beisammen, auseinandersetzt. Setzen wir aber 2 Stöcke, so hat, glaube ich, die Erfahrung schon gelehrt, daß, wenn man einen einzigen Stock zu viel schneidet, er Jährlinge treibt, d. h. 2mal Trauben in einem Jahre. Wenn nun dieser zu starke Trieb durch andere Mittel sich bändigen läßt, so ist namentlich das nähere Zusammensetzen der Stöcke ein solches Mittel und dann kann man sie auch kürzer halten.

v. Ritter: Ueber das Ausbrechen oder Auspflücken will ich mir hier eine Bemerkung erlauben. Es ist bekannt, daß im Rheingau das Auspflücken schon seit einiger Zeit getrieben wird, im Anfang geschah es mit einer Art Wuth, dann hat es wieder nachgelassen. Es geschieht indessen auch noch, aber mit mehr Vorsicht, weil sich bei dem Auspflücken schon sehr häufig Nachtheile gezeigt haben.

Ist es vorzunehmen, so muß ein denkender Arbeiter den Stock betrachten, erst sehen, ob ein Nachbarstock eine Rebe braucht, welche durch Einleger zu ersetzen ist; allein ein Hauptnachtheil ist dadurch eingetreten, daß meistentheils das Auspflücken zu spät vorgenommen wurde; die Leute haben gewöhnlich auch zuerst unten aufgeräumt und daher das meiste Holz weggeworfen, und

die Folge war, daß im Laufe von 15 Jahren die Stöcke oben kahl wurden.

Ein zweiter Nachtheil hat sich nur lokal gezeigt. In den besten Jahren war gleich nach oder auch noch während der Blüthe ausgepflückt worden und es sind sehr viele Trauben heruntergefault. Ich habe dies selbst in den besten Lagen, z. B. am Hinterhäußer Rüdesheimer u. s. w., gesehen und dabei namentlich ganz verbrannte Trauben gefunden.

Ein dritter Nachtheil liegt darin, daß wir in den Monaten Juli und August meistentheils die schwereren Gewitter haben, und wenn die Weinberge dann ausgepflückt sind, durch jene gar viel Schaden erleiden. Dagegen läßt sich auf der andern Seite nicht verkennen, daß in den kühleren Lagen das Auspflücken die Trauben zu einer früheren Zeitigung führt; denn je kühler und weicher die Lage ist, desto stärker ist Holz und Blatt, und wenn das Holz weggenommen wird, so gedeiht die Traube desto besser, aus welchem Grunde auch die Stöcke an vielen Orten ausgepflückt werden.

Präsident: Zur näheren Erläuterung will ich hier nur auf den Unterschied zwischen dem Auspflücken und dem eigentlichen Einkürzen aufmerksam machen.

Es fragt sich nämlich nur, ob das Einkürzen der Reben vor dem Wachsen der Aberzähne geschieht, oder ob die Reben weggeschnitten und dabei die Aberzähne ausgebrochen werden?

Beer: Ausgebrochen wird bei uns im Frühjahre Alles, was aus dem alten Holze treibt und keine Trauben hat, kurz, was nur im Geringsten genirt; aber das Abbrechen der Spitzen von allen Reben, welche Trauben haben, ist nachtheilig; es schadet dem Bouquet. Ich bin aber auch nicht der Meinung, daß die Trauben durch diese Operation früher reif werden sollen, im Gegentheil, ich glaube, daß eine Traube, welche länger wächst, besser wird.

Rang: Ausbrechen nennt man gewöhnlich das Wegnehmen der Schosse, welche weder Scheine (unverblühte Trauben) haben, noch zu Triebholz für das nächste Jahr nöthig sind. Dieses Ausbrechen muß aber, wie diese Schosse zum Vorschein kommen, geschehen; in der Blüthe dieses Ausbrechen vorzunehmen, ist nachtheilig, weil es zu viele Wunden verursacht. In der Traubenblüthe, auch bei dem Aufbinden der Schosse, werden in

den Weinbergen, wo Pfähle und Bogreben befindlich sind, an vielen Orten die obersten Schossen an den Bogreben, die man im nächsten Jahre nicht zu Bogreben benutzen will, bis 1 oder 2 Augen oberhalb der Trauben abgebrochen, theils um das Aufbinden zu sparen, theils auch noch mehr deßwegen, weil man glaubt, daß alsdann die Trauben besser wachsen, welche Arbeit man aber nicht Ausbrechen, sondern blos Brechen nennt. Ich habe mich überzeugt, daß dieses zu viele Entblößen von Laub den Trauben, die überdies zu leicht vom Winde hin- und herbewegt werden, mehr schädlich als nützlich ist, und lasse diese Schosse, die doch einmal gewachsen sind, vorerst anbinden, nachher aber über dem Band abschneiden.

Das Geitzen ist wieder was anders, und zwar, wie ich früher schon sagte, das Abbrechen der Ausschläge an den Schossen, welche früher abgekürzt worden sind und sodann neben austreiben. Im Rheingau und auch an andern Orten, wo man die Schosse sehr hoch wachsen läßt und erst zu Ende August in der Höhe von 5 bis 6 Schuh abschneidet, kommt das Geitzen wenig vor; übrigens reifen auch hier die Trauben später als an anderen Orten, wo die Stöcke niedriger gehalten, und das Lauben oder Abschneiden der Schosse früher geschieht, wenn auch dort Boden und Lage nicht so günstig wie im Rheingau sind. Dies ist namentlich der Fall mit den Weingegenden auf der linken Rheinseite von Guntersblum bis Dürkheim, wo man mit wenigen Ausnahmen den Riesling anpflanzt.

Aus Ursache des Nichteinkürzens wächst im Rheingau auch nur in guten Weinjahren ein allgemein guter, aber in geringen ein nur ausnahmsweise trinkbarer Wein, während der an niedergezogenen und eingekürzten Stöcken erzogene, wie an der Hardt &c., auch dann allgemeiner brauchbar ist. Im Rheingau hat man freilich wieder den Vortheil, daß die an höheren Stöcken wachsenden Trauben, da sie später reifen, nicht so leicht von der Fäulniß leiden, und durch längeres Hängenlassen veredelt werden können, daher von größeren Gutsbesitzern dieser Umstand zur Verbesserung ihrer Weine, auch in geringeren Jahren, benutzt werden kann. Aber für die Allgemeinheit ist dies nicht ausführbar. Es bringt daher die daselbst übliche Methode nur einem kleinen Theile der Weinbergsbesitzer Vortheil, während sie die größere Zahl derselben benachtheiligt.

Doll: Herr v. Ritter hat vorhin das Auspflücken erwähnt; ich bin darüber im Zweifel, ob darunter das Abbrechen der grünen Zuchtruthen zu verstehen ist?

v. Ritter: In dem Rheingau wird das Auspflücken frühzeitig vorgenommen. Wenn die Trauben sich angesetzt haben, d. h. so bald wie die Scheine vorhanden sind, kann mit dem Auspflücken schon angefangen werden, und der Zweck besteht darin, dem Stocke nur das nothwendige Holz zu lassen. Alles Holz, das nur Holz treibt, und nicht für die zukünftige Zeit nothwendig ist, wird entfernt, und zwar frühzeitig; da es vor, während und auch noch kurz nach der Blüthe nur eines Drucks mit dem Daumen bedarf, um einen so kleinen Zweig zu entfernen. Geschieht es aber später, so gibt es eine Wunde und verletzt den Mutterstock, daher ist es auch gerade zu der Zeit, wo die Rebe noch glasartig abspringt, nothwendig; die ganze übrige Kraft bleibt dadurch dem Stocke, wodurch die Traube noch mehr Nahrung bekommt und auch das nächstjährige Holz zu einer früheren Reife gelangt.

Nur muß dabei beobachtet werden:

1) daß der Stock jede tief am Boden liegende Rebe behält,

2) muß auch vorsichtig darauf gesehen werden, was für Holz der Stock im nächsten Jahre braucht.

Daß solche Triebe, woran Trauben sind, bleiben, das liegt in der Natur der Sache, was aber darüber ist, ist sämmtlich abzudrücken.

Hiermit wird die Verhandlung hierüber geschlossen und es setzt sofort das Präsidium die Versammlung in Kenntniß, daß außer dem vorliegenden Aufsatze des Herrn Hofmann von Ihm noch 2 weitere vorliegen, nämlich:

Ueber Traubenlese und Weinbehandlung

und

Reflectionen über Auslese der Trauben rc.

Die Versammlung beschließt, von deren Verlesung Umgang zu nehmen, sie aber den Protokollen einzureihen, weil die für Heute disponible Zeit zu einer so speciellen Verhandlung, wie solche sie verdienen dürften, nicht mehr hinreichen würde, insoferne nämlich, der Tagesordnung gemäß, für Heute noch die Untersuchung der eingekommenen Trauben vorzunehmen sey, zu welcher sofort auch geschritten wird.

X. Musterung der eingesandten Trauben.

Vor Allem vereinigte man sich, wie schon S. 42 angeführt ist, zu dem Beschlusse, sich hierbei nur auf eigentliche Weinbergstrauben zu beschränken und als Repräsentanten der verschiedenen Weinbaugegenden, in Absicht auf die Bestimmung der Trauben nach den dort angenommenen Gegenden, haben sich sofort, so weit jene überhaupt vertreten waren, folgende Mitglieder der Versammlung erboten:

für die Bergstraße: der Herr Präsident Freih. v. Babo,
" das Rheingau: Herr Baron v. Ritter,
" Rheinhessen: Herr Rang,
" das Hardtgebirge: Herr Weinstock,
" das Nahethal: Herr Dr. Pitschaft,
" die Vogesen: Herr Schattenmann,
" den Main: der Sekretär der Sektion, Herr Haill,
" das badische Oberland: Herr Doll,
" Kurhessen, insbesondere die Gegend von Gelnhaußen Herr Dr. Kassebeer.

Die Sendungen aus einzelnen Gegenden und an einzelnen Traubenarten, die den letztern vom Einsender gegebenen, in den verschiedenen andern Weinbaugegenden aber dafür geltenden Namen, so weit sie der vorerwähnten Untersuchung unterworfen worden, waren folgende:

Sendung aus Gelnhaußen durch Herrn Dr. Kassebeer.

a) Straßburger. — Landauer. —
Ortlieber, von Babo; großer Riesling, Rheingau, am Main; Elsäßer, im badischen Oberlande;

b) Sylvaner. —
Sylvaner, von Babo; Oestreicher, im Rheingau, Hardtgebirg, am Maine, im badischen Oberlande;

c) Faultraube. —
Rulander, von Babo, im Hardtgebirge, am Main, im badischen Oberlande;

d) Kalebstraube. —
Rother Drollinger, von Babo; rother Hammelshode, im Hardtgebirge;

e) Wolfchestraube. —
Heunsch, von Babo; Weiß-Alben, im Hardtgebirge; großer Elbling, am Main;

f) Kreistraube. —
Aus Mangel der Blätter nicht zu bestimmen gewesen;

g) Sauerer Blauer. —
Lichtrother? von Babo; Sauerrother, Rheingau; Schwyzer, im badischen Oberlande; Sauertraube, in Rheinhessen; Sauerrother, im Nahethal;

h) Grüner Hähnisch.
Grob-Elbling, von Babo; Grüner Kleinberger, im Rheingau; Weiß-Alben, im Hardtgebirge; Elblinger, im badischen Oberlande; Grüner Kleinberger, Rheinhessen, im Nahethal; Elbig, in den Vogesen;

i) Grüner Gutedel. —
Grüner Gutedel, von Babo, im Rheingau, im Hardtgebirg, am Main, im badischen Oberlande, in Rheinhessen, im Nahethal;

k) Rother Gutedel. —
Rother Gutedel, von Babo, im Rheingau, Hardtgebirge, am Main, im badischen Oberlande, in Rheinhessen, im Nahethal, in den Vogesen;

l) Riesling. —
Riesling, von Babo; feiner Riesling, im Rheingau; Riesling, im Hardtgebirge, am Main; Niederländer und Klingenberger, im badischen Oberlande; Fein-Riesling, in Rheinhessen, im Nahethal; Klein-Riesling, in den Vogesen;

m) Grüner Riesling. —
Grüner Riesling, im Rheingau, im Hardtgebirg; Riesling, am Main; Niederländer und Klingenberger, im badischen Oberlande; Grüner, vulgo schlechter Riesling, im Nahethal; Großer Riesling, in den Vogesen;

n) Blauer Riesling. —
Ruland, im Rheingau, Hardtgebirg; Grau-Klävner, im badischen Oberlande; Rulander, in Rheinhessen; Rulander (geringe Sorte), im Nahethal; Ruländer, in den Vogesen;

o) Rother Muskateller. —
In den mehrerwähnten Gegenden derselbe Namen.

p) Fleischtraube. —
Großer Veltelmer, in den mehrerwähnten Gegenden;

q) Färbertraube. —
Unbekannt;

r) Spillingstraube. —
Unbekannt;

s) Gelber Hähnisch. —
Heinisch, von Babo; gelber Heumsch, im Hardtgebirg; Elbling, am Main;

t) Rother Traminer. —
Rother Traminer, von Babo, im Rheingau, im Hardtgebirg, am Main; Roth-Klävner, im badischen Oberlande; Traminer, in Rheinhessen, im Nahethal, in den Vogesen;

u) Blauer Wingertshäuser. —
Fleischtraube, im Rheingau; Hammelshoden, im Hardtgebirg; Kraihntraube, im badischen Oberlande; Fleischtraube, in Rheinhessen, im Nahethal; Welsche Traube, in den Vogesen;

Sendung von der Werra, durch den Kurhessischen landwirthschaftlichen Verein in Cassel.

a) Weißer Muskateller. —
In den erwähnten Gegenden derselbe Name;

b) Groß-Rother. —
Rother Hubler, von Babo; Umleierer, am Main, (wird gänzlich ausgerottet); Kraihntraube, im badischen Oberlande;

c) Weißer Riesling. —
Weißer Heinsch, weißer Elbling, von Babo; Spitzkleinberger, im Rheingau; Elbling, am Main; Elblinger, im badischen Oberlande; Spitzkleinberger, in Rheinhessen; Kleinberger, im Nahethal; Weiß-Elben, in den Vogesen;

d) Elveling. —
Spitz-Elbling, von Babo, Kleinberger, im Rheingau, im Hardtgebirg; Gedrängter Elbling, am Main; Kleinberger, im badischen Oberlande, in Rheinhessen, im Nahethal; Weiß-Elbig, in den Vogesen;

e) Schwarzer Muskateller. —
Derselbe Name in den erwähnten Gegenden;

f) Blauer ordinärer. —
Burgunder, von Babo; Klebroth, im Rheingau; Schwarzer Burgunder, im Hardtgebirg; Franzosentraube oder Süßschwarz, am Main; Rothes, im badischen Oberlande; Burgunder, in Rheinhessen; Klebroth, im Nahethal; Burgunder, in den Vogesen;

g) Gutedel. —
In allen den mehrerwähnten Gegenden ebenso.

Sendung von Herrn Präsident von Ritter aus Rüdesheim, im Rheingau.

a) Weißer Riesling. —
Riesling, von Babo; Grob-Riesling, im Rheingau; Riesling, im Hardtgebirg; Grob-Riesling, am Main; Niederländer und Klingenberger, im badischen Oberlande, in Rheinhessen, im Nahethal; Großer Riesling, in den Vogesen;

b) Weißholzer. —
Kleinedler, im badischen Oberlande;

c) Rother Traminer. —
Traminer, von Babo; Dreimänner, im Rheingau; Traminer, im Hardtgebirge, am Main; Rother Klävner, im badischen Oberlande; Traminer, in Rheinhessen, im Nahethal, in den Vogesen;

d) Välteliner. —
Valtelmer, von Babo; Dreimänner, auch als Valtelmer, im Rheingau; Vältelmer, im Hardtgebirge; Rothe Fleischtraube, am Main; Valtelmer, im badischen Oberlande, in Rheinhessen, im Nahethal, in den Vogesen;

e) Lambertstraube. —
Gutedel, im Hardtgebirge, im badischen Oberlande;

f) Fleischtraube. —
Drollinger, von Babo; Fleischtraube, im Rheingau; Hammelshoden, im Hardtgebirge; Drollinger, am Main; Kraihntraube, im badischen Oberlande; Fleischtraube, in Rheinhessen; Aechte Fleischtraube, im Nahethal; Malvasier, in den Vogesen;

g) Gelbe Orleanstraube. —
Gelber Orleans, von Babo; Gelbe Orleanstraube, im Rheingau; Gelber Harthengst, im Hardtgebirg; Gelber Orleans, (selten) am Main, in Rheinhessen, im Nahethal und in den Vogesen.

h) Grüne Orleanstraube. —
Grüner Orleans, von Babo, im Rheingau; Harthengst, im Hartgebirge; Grüner Orleans, am Main; Harthengst, in Rheinhessen; Orleans vulgo Harthengst, im Nahethal; Hartheichst, in den Vogesen.

Sendung von Herrn Persinger zu Meisenheim, im Glanthale.

a) Gänsfüßer. —
Gänsfüßer, von Babo, in den Vogesen;

b) Weißer Traminer. —
Weißer Traminer, im Hardtgebirge, in Rheinhessen, an der Nahe und in den Vogesen;

c) Färber. —
Unbekannt.

Sendung von Herrn Obereinnehmer Heckler in Bensheim.

a) Herbster Frühtraube. —
Margarethatraube, in Rheinhessen; Weiße Margarethatraube, im Nahethal.

Sendung von Herrn Revisor Haill zu Wertheim am Main.

a) Rother Junker. —
Rother Gutedel, von Babo; Rother Gutedel, im Rheingau, im Hardtgebirge, am Main, im badischen Oberlande, in Rheinhessen, im Nahethal, in den Vogesen;

b) Rother Elbling. —
Rother Elbling, von Babo, am Main, in den Vogesen;

Sendung von Herrn Lehrer Wirtgen zu Coblenz, aus Memmingen an der Mosel.

a) Lämmerschwanz.
Röthab, in Rheinhessen, im Nahethal; Dreitsch, in den Vogesen.

Dritte und letzte Sitzung.

Freitag, den 23. Oktober 1840.

I. Verlesung der Protokolle von den vorhergegangenen Tagen; II. Mittheilung einer Uebersetzung von Columella's „Liber de arboribus“, soweit es den Weinbau betrifft; III. Vorzeigung der Vitis labrusca und von Rebwürzlingen aus Kernen; IV. Schluß. Besuch der Etablissements der Herren Dael, Mappes und Lauteren in Mainz für Bereitung moussirender Rheinweine.

I. Der heutige Vormittag wurde dazu bestimmt, um die in den vorhergegangenen Tagen geführten Protokolle den anwesenden Mitgliedern vorzulesen. Nachdem dies durch den Geschäftsführer geschehen und die nöthigen Berichtigungen gemacht waren, verließ

II. der Herr Präsident eine von ihm bearbeitete Uebersetzung von Columella's **Liber de arboribus**, soweit dieses den Weinbau betrifft, welche von den anwesenden Mitgliedern sehr beifällig aufgenommen und wobei der Wunsch ausgesprochen wurde, dieselbe in die Verhandlungen aufzunehmen; demgemäß sie nun auch hiernach unter Nr. **III.** der Beilagen folgt.

III. Gab Herr Garteninspector Metzger aus Heidelberg Notizen über den Anbau mehrerer amerikanischer Traubenarten der **Vitis labrusca**, unter Vorlegung mehrerer Exemplare, wornach es aber von noch weiteren Beobachtungen abhängt, ob dieselben zur Weinbereitung tauglich sind, oder nicht.

Hierbei legte noch Herr Generallieutenant von Röder aus Ludwigsburg eine Parthie Rebwürzlinge vor, welche derselbe aus Kernen gezogen hatte. Die Saat geschah im Jahr **1830**, die Stöcke seyen schon groß und hätten **1840** zum ersten Mal Trauben getragen; Laub und Trauben seyen aber ins Wilde ausgeartet. Auch von diesen Reben gezogene Söhne besitze er schon in ansehnlicher Größe.

IV. Den Schluß bildete die Nachricht des Herrn Präsidenten an die Versammlung, daß die Herren Dael, Lauteren und Mappes sich zu erbieten die Güte gehabt hätten, die Versammlung in ihre Etablissements für Bereitung moussirender Rheinweine dahier einzuführen, welche Einladung die Versammlung mit dem allseitigsten Interesse und Dank aufnahm und der sie auch alsbald folgte.

Beilage I.

Traubenlese und Weinbehandlung.

(Von Gutsbesitzer Hofmann zu Hochheim.)

---

a) Traubenlese. Im Betreff der Traubenlese beziehe ich mich auf das von meiner Verfahrungsweise dabei in den nassau'schen landwirthschaftlichen Wochenblättern im Jahr 1829 Mitgetheilte.

Auszug aus den Akten des landwirthschaftlichen Vereins in Nassau, betreffend Ansichten und Wünsche eines Hochheimer Weinbauers. (Februar 1829.)

Die große Aufmerksamkeit, welche jedem Zweige der Landwirthschaft in unserm Herzogthum zu Theil wird, veranlaßt mich, einige Erfahrungen, welche ich im Laufe mehrerer Jahre beim Weinbaue und besonders bei der Lese gemacht habe, dem landwirthschaftlichen Vereine vorzulegen.

Alle Arten des Baues in hiesigem Amte habe ich geprüft und einer näheren Erörterung unterworfen, ebenso die Verfahrungsweise bei der Lese selbst.

Wie viele Schwierigkeiten bei einer richtig angeordneten Lese sich vorfinden, wird jedem, der dieses Hauptgeschäft kennt, einleuchten, und doch hängt hiervon die Güte des Weins hauptsächlich ab.

Ich werde die wichtigsten Umstände, auf die es bei der Lese ankommt, näher zu beleuchten suchen.

Traubenbesichtigung.

Der Zweck der Traubenbesichtigung, welcher die Bestimmung der Traubenlese zur Folge hat, besteht darin, die Trauben genau zu prüfen, um sich die Ueberzeugung zu verschaffen, daß sie vollkommen reif sind, und die Lese auf den Ruf der Weine nicht nachtheilig wirken kann.

Den Justiz- und Rentei-Beamten; denen in den Weinbau treibenden Orten vollständige Kenntniß in der Beurtheilung der Traubenreife durch die Erfahrung zuzuschreiben ist, und den Weinbergsbesitzern, die man als verständige Weinbauer kennt

und die frei von Vorurtheilen sind, welche aufs allgemeine Beste nachtheilig wirken könnten, sollte — wenn sie auch nicht zum Ortsvorstande gehörten — einzig und allein die Traubenbesichtigung und die Bestimmung der Weinlese obliegen.

Ohne die Traubenbesichtigung würde man das allgemeine Beste in die Gewalt einiger Einzelnen legen, und zwar so, daß, wenn Einer seine Trauben zu frühzeitig abschneidet, er auch seine Nachbarn zu einer voreiligen Lese veranlaßt, und der fremde allenfalls Kauflustige im Herbste, der keine Sicherheit für seinen Kauf hat, weil er nicht weiß, wem er sein Vertrauen schenken kann, seinen Plan aufzugeben, seine Anträge, die er vielleicht schon gegeben hat, zurückzunehmen gezwungen wird.

Der Einzelne hat stets nur die Gegenwart vor Augen, den Mitgliedern der Traubenbesichtigungscommission dagegen ist es Pflicht, auch auf die Zukunft ihr Augenmerk zu richten. Sie müssen bemüht seyn, den Ruf des Orts zu erhalten und dauernd zu machen; ohne welchen, wie wir genügende Ueberzeugung haben, der Handel nur ein beschwerlicher Kampf zwischen Verkäufer und Käufer ist.

Bestimmungen der Weinlese.

Das wichtigste unter allen Geschäften des Weinbaues ist die vollkommene Erkenntniß der Traubenreife, und leider führt die Sucht, recht vielen Wein machen zu wollen, in dieser wichtigen Periode des Herbstes manchen Weinbergsbesitzer auf Irrwege und bringt ihm großen Nachtheil.

Um sich von der Reife der Trauben zu überzeugen, beobachte man genau:

1) ob der Traubenstiel braun,
2) ob das Häutchen der Beere hell und durchsichtig geworden,
3) ob die Trauben und Beeren sich leicht ablösen,
4) ob der Saft süß und klebrig,
5) ob die Kerne keine klebrige Substanz haben und braun sind.

Sind diese Kennzeichen alle an allen Trauben ohne Unterschied vorhanden, so sind die Trauben reif, und man kann alsdann sagen: „Es ist **keine** Auslese nothwendig!“

So wie die Blüthe der Trauben, die Traubensorten, die Lage, der Boden, die Behandlung, der Stand und das Alter der Weinberge verschieden sind, ebenso verschieden tritt auch die

Reife der Trauben ein; das Jahr mag auch seyn, wie es wolle.

Finden sich auch obige Kennzeichen der Reife an den Trauben, so kann man doch annehmen, wenn auch die Trauben im Allgemeinen so weit in ihrer Reife vorgerückt sind, daß es noch viele gibt, die in der Reife zurück sind, während ein Theil **überreif** (faul), wieder ein Theil in Fäulniß übergegangen ist, welche demohngeachtet keine Spuren von Reife hat, die ich **mastige Fäulniß** nennen will, und die ihr Entstehen dem vollsaftigen Zustande der Trauben, der feuchten Luft oder dem Regenwetter zu verdanken hat.

Die **naßfaulen** von den **überreiffaulen** Trauben unterscheiden zu können, bemerke man, daß **erstere** weißliche Kerne haben, der Saft wässerig säuerlich-süß ist, die Traube selbst schwarz-braun aussieht, während die **überreiffaulen** rosinenartig trocken sind, der Saft brandig-süß, und die Traube selbst von gelbbrauner Farbe ist.

Unter diesen Umständen, die in der Regel jedes Jahr eintreten, würde eine allgemeine Lese, wo überreife, reife und unreife Trauben zusammen gelesen würden, nur nachtheilig einwirken können; dagegen eine vorsichtige Auslese nicht allein vortheilbringend seyn, sondern auf den Ruf des Ortes, wo auf diese Art verfahren wird, sehr wohlthätigen Einfluß haben.

Man hat sich überhaupt in neueren Zeiten vielseitig die Ueberzeugung verschafft, daß aus überreiffaulen Trauben der beste Wein erzielt wird, weil in denselben die größte Menge Zuckerstoff enthalten ist und die wässerigen Theile verdunstet sind.

Aus dem Zuckerstoff des Weins von überreifen Trauben entwickelt sich später, durch fortgesetzte Gährung, Weingeist (Alkohol). Der Wein wird daher um so stärker seyn, je mehr überreife Trauben zu seiner Bereitung verwendet worden sind. Dies beweiset hinlänglich die Lese von 1811; denn diese wurde, wie bekannt, vorgenommen, als kaum Spuren von überreifen Trauben zu finden waren; daher dieser Wein Spuren eines stumpfen und säuerlichen Geschmacks hat, wenn es nicht ein **vorzügliches** Stück Wein ist, obgleich dieser Jahrgang mit vollem Recht zu den vorzüglichsten gerechnet wird.

Haben die Trauben ihre Reife im Allgemeinen erlangt, so muß man sich vor Allem davon überzeugen, ob Mastfäulniß und

überreife Fäulniß zugleich eingetreten ist. Man lese auch nie eher, als die Trauben abgetrocknet sind.

Will man die überreiffaulen und die mastfaulen Trauben zusammenlesen, so lasse man sie noch einige Tage am Stocke hängen, bis letztere saftärmer geworden und durch die Zeit etwas nachgereift sind.

Die Lese, die uns den besten Wein liefert, ist diejenige, bei welcher nur ganz faule überreife Trauben abgebrochen werden dürfen. Man lese die Weinberge, deren Trauben man auch, wenn keine Auslese gemacht würde, zusammennähme, durch, damit so viel als möglich eine gleichartige Gähre hervorgebracht wird.

Zur Lese der zweiten Qualität benutze man die nachgefaulten und durchsichtigen gelben Trauben und lasse alsdann zum geringsten Produkt die grünen oder in der Reife noch zurückstehenden Trauben noch so lange hängen, als es das Wetter erlauben will, weil das Hängenlassen (Nachreifen) sehr vortheilhafte Folgen hat.

Die Auslese geschieht nur dann ganz vollkommen, wenn die mastfaulen und überreiffaulen Trauben getrennt werden, welches man recht gut thun kann, wenn man sich die Kenntniß der oben beschriebenen Verschiedenheit der Sorten eigen gemacht hat.

Wahr ist es, daß die Auslese mehr kostet und weniger Wein bringt; berücksichtigt man aber auf der andern Seite, daß man einen Wein um 50 %, auch noch mehr, in dem Werth erhöhen kann, die guten Weine, trotz der Mauthen, noch recht gut bezahlt werden, so ist das Auslesen in nicht ganz geringen Jahren von großem Werthe, weil dadurch der Zweck des Weinbauers, aus seinen Weinbergen den möglichst höchsten Gewinn zu ziehen, erreicht wird.

Daß man an einem Faß Most 8 auch 14 Tage füllen kann, ohne daß es auf die Gährung nachtheilig wirkt, spricht auch noch für die Auslese.

Gegen die Auslese wird eingewendet:

1) „daß nicht jeder so stark begütert sey, daß es der Auslese lohne."

Gutsbesitzer, die entweder nicht so viel Weinberge haben, daß sie das Auslesen der Mühe werth halten, oder die, welche nicht auslesen wollen, können nach ihrem Gutdünken, wenn

sie ihre Trauben noch nicht alle reif finden, dieselben einige Zeit länger hängen lassen, indem das Eigenthum durch die Feldpolizei geschützt ist.

2) „Könnte oder würde nicht jeder auslesen, so brächte die Auslese auf den Ruf der Weine, die nicht ausgelesen werden, nachtheilige Wirkung hervor."

Wenn durch die Auslese an einem Ort ausgezeichnet gute Weine gewonnen werden, so bekommt der Jahrgang und der Ort, wo sie gewachsen, Ruf, und muß, wenn auch daselbst geringe Weine wachsen, das Vorurtheil, daß die ausgelesenen Weine auf die geringeren nachtheilig wirkten, dadurch schon wegfallen.

Obgleich man seitdem in der Auslese weiter vorangeschritten, es auch unnöthig erscheint, unsern rationellen deutschen Weinbauern eine Beschreibung davon machen zu müssen, weil jeder, der Sinn für das Voranschreiten hat, in der Praxis sich zu belehren genügende Gelegenheit findet; so kann ich doch nicht umhin, die verehrlichen Herren Weinproduzenten darauf aufmerksam zu machen, daß eben die Auslese auch eine andere Weinbehandlung zur Folge haben muß.

b) Weinbehandlung. Die in neuerer Zeit immer mehr und mehr steigende aufmerksamere Auslese, das so sorgfältige Sortiren einzelner faulen Beeren, verlangt auch eine dem Produkt entsprechende sorgfältigere Behandlung des Mostes und Weines.

Dadurch, daß nur trockne faule Trauben zur Auslese verwendet werden, ist der Zuckergehalt in den Beeren so sehr verdickt, daß es nöthig ist, die Masse vor dem Abkeltern so lange stehen zu lassen, bis die chemische Aufeinanderwirkung (Zersetzung) durch die eintretende Gährung hervorgerufen wird und sich Brühe zeigt.

Jedoch muß genau darauf gesehen werden, daß die Masse sich nicht zu sehr erhitzt, oder gar oben auf der Masse Ansatz von Schimmel machen will; was Letzteres dadurch verhütet werden kann, wenn die Masse des Tags über öfters untereinander gerührt wird.

Der nun aus einer solchen sorgfältigen Auslese gepreßte Most kann seiner großen Dicke wegen die Gährung auch nur nach und nach entwickeln und beendigen.

Der gar zu große Zuckergehalt kann unmöglich sich schnell genug in Geist verwandeln, und bleibt, da eine sehr forcirte Gährungsleitung ebensowenig taugt, als eine unterdrückte, immer ein Theil Schleimzucker unzersetzt zurück, welche Zersetzung nur langsam vor sich geht.

Es wird deßhalb ein öfterer Abstich solcher neuen Weine mit jedesmaligem starken Einbrennen der Fässer nöthig, denn die Erfahrung zeigte uns schon oft, daß beim Abstich solcher Weine sich öfters sogenannte Schlangen, Essigmutter ähnliche Schleimmassen*), vorfanden, welche, würden sie von der Flüssigkeit nicht vorsichtig abgesondert, sehr leicht eine Essiggährung hervorrufen oder dem Weine einen Stich ähnlichen (scharfen) Geschmack beibringen würden. (Die Wirkung des Aufbrennens der Fässer beruht auf der Bildung von schwefliger Säure, welche durch Verbrennen des Schwefels entsteht. Diese Säure besitzt nämlich in hohem Grade die Eigenschaft, Sauerstoffe anzuziehen und damit Schwefelsäure zu bilden. Dadurch nun wird verhütet, daß sowohl Sauerstoff aus der Luft durch die Poren des Holzes dem Weine zugeführt wird, als auch eine weitere Gährung, welche die Weine sauer machen könnte.)

Beilage II.

Reflektionen

über Auslese, Wirkung derselben auf die übrigen Weine des Auslesers; Wirkung der Auslese auf solche Weinzüchter, welche Verhältnisse wegen keine Auslese machen können.

(Von Gutsbesitzer Hofmann zu Hochheim.)

---

a) Vortheile des Auslesens.

Durch den jetzt weit rationeller betriebenen Weinbau werden weit mehr Weine produzirt als früher, während die Con-

*) Man vergleiche S. 111.

sumtion der Rheinweine sehr bedeutend abgenommen hat. Es muß also auf Mittel gedacht werden, unsere derartigen Produkte so dahin zu stellen, wie sie die Consumenten lieben.

Die frühere Liebhaberei für ältere feine Weine hat ganz aufgehört; der Gaumen des Weintrinkers ist mehr an jugendliche spielend süße Weine gewöhnt, und diese produziren zu können, bedingt vor Allem, die Trauben gehörig reif werden zu lassen.

Auf Quantum darf weniger geachtet werden und deßhalb muß das Hauptaugenmerk nur auf gute Weine zu erzielen, gerichtet seyn.

Das Jahr **1839** liegt noch ganz nahe vor uns. Wer hätte geglaubt, in diesem Jahre so ausgezeichnete vorzügliche Weine machen zu können?! Haben nicht manche Produzenten, die dem Jahrgange Vertrauen geschenkt (ich selbst war ein Thomas) und mit Sorgfalt nach der Reife ausgelesen, Weine geliefert, die dem **1834**er an die Seite gestellt, ja selbst denselben übertreffend geachtet werden können!

Was ist Ursache, daß solche Weine erzielt wurden? Ganz allein die von Einigen bis in das Unübertreffliche geschehene sorgfältige Auslese!

Der Besitzer solcher Weine kann sie ihrer ausgezeichneten Güte wegen leicht absetzen, und so sein Produkt zu schönen Preisen versilbern; lassen Sie uns nur die auf den jüngsten Versteigerungen gebotenen und die durch einzelne Privatverkäufe erzielten Preise betrachten! Für blos geringere Weine fehlt der Absatz im Allgemeinen.

Schon der einzige Grund, durch Auslese vorzüglicher Weine sich Gelegenheit zum Absatz eines Theils seiner produzirten Weine zu verschaffen, würde hinreichen, der Auslese das Wort zu reden; dies ist es aber nicht allein, was uns zur Auslese bestimmen soll, sondern

b) die Wirkung derselben auf die übrigen Weine des Auslesers

ist ebenfalls dem Produzenten vortheilhaft und zwar auf folgende Weise:

Die Ausbeute eines ausgezeichneten Weines mittelst der Auslese verschafft ihm Gelegenheit, daß sein Keller von Weinhändlern

stärker besucht wird, und entsteht dadurch öfters die Veranlassung, daß er auch von seinen geringeren Weinen verkaufen kann.

Der Einwurf, als würde des Auslesers anderer Wein durch den Verlust der reifsten Trauben um so viel schlechter, als sein Gewinn durch die Auslese sich herausstelle, ist nicht richtig, denn gewöhnlich gibt es nach der Auslese eine Pause — während welcher die in der Reife noch zurückseienden Trauben durch die Zeit, das längere Hängenlassen — nachreifen und edler werden, da, wie bekannt, das Spätlesen schon manches Schöne hervorgebracht hat. Freilich dürfen wir vor dem Eintritte eines 1835er Frostes uns nicht fürchten!

So vortheilhaft übrigens die Auslese für den Ausleser ist, so nachtheilig ist

c) die Wirkung auf die Weinbergsbesitzer, deren Verhältnisse es nicht erlauben, auslesen zu können.

Die schon erwähnte verbesserte Cultur des Weinstocks, die verminderte Consumtion des Weins selbst, wirken auf den kleineren Weinproduzenten ohnedies schon so nachtheilig, daß, dazu gerechnet das Auslesen der größeren Gutsbesitzer, wodurch die Keller der kleineren Gutsbesitzer weniger besucht werden, letztere so zu sagen auf das Selbstconsumiren ihres Produktes sich beschränken oder dasselbe gleich im Herbste à tout prix dem Weinspekulanten überlassen müssen.

Beilage III.

Ueber

den Weinbau der Römer,

aus Columella's Liber de arboribus.

(Von Freiherrn von Babo zu Weinheim.)

Bei dem jetzigen regen Leben und Treiben unserer Landwirthe und namentlich der Weinbauern, bei der Masse sich durchkreuzender, theils für neu ausgegeben werdenden sogenannter Entdeckungen, theils wirklich gemachter Erfahrungen, ist es wohl

nicht uninteressant, auch einmal rückwärts zu schauen und zu betrachten, wie es denn unsere Altvordern machten, um zu denselben Zwecken zu gelangen, nach welchen wir so eifrig streben. Namentlich ist es für den Weinbauern von hohem Interesse, die ganz alte Verfahrungsart bei seinem Gewerbe kennen zu lernen, und die Spuren derselben, und wie sie sich in den verschiedenen europäischen Weingegenden nach der Localität ausgebildet habe, zu verfolgen.

Da wir noch keine eigentliche Geschichte des Weinbaues besitzen, so war ich, obige Idee aufgreifend, gezwungen, mich an die über den Weinbau handelnden römischen Schriftsteller selbst zu wenden und fand in dem Werke des Junius Moderatus Columella nicht allein eine ausführliche Beschreibung des damaligen Landbaues im Ganzen, sondern eine sehr interessante und detaillirte Belehrung über die Rebcultur, welche noch um so mehr Interesse gewährt, als Columella nicht allein seine eigenen Erfahrungen darin niederlegte, sondern sich auch auf die Meinungen viel älterer Schriftsteller, z. B. des Karthaginensers Mago, beruft.

Wer aber darin nur mangelhafte oder unrichtige Darstellungen erwartet, irrt sich sehr, im Gegentheile findet man den römischen Weinbau zur Zeit des Augustus schon sehr ausgebildet, und gar Vieles, auf was wir neuerdings durch Nachdenken und Vergleichung wieder gekommen sind, findet man in dem Werke des Römers, theils in einer sehr klaren und bündigen Darstellung, theils angedeutet, und ich möchte behaupten, daß man jetzt noch nach Columella so gut einen Weinberg anlegen kann, als nach den meisten unserer neueren Schriften hierüber, vorausgesetzt, daß man die Handarbeiten als solche kennt, auf welche er sich im Ganzen wenig einläßt.

Eine genaue, mit historischen und önologischen Anmerkungen begleitete richtige Uebersetzung von Columella's Landwirthschaft, wenigstens so weit sie über Weinbau handelt, wäre für jeden denkenden Rebmann ein sehr angenehmes Geschenk, doch müßte sich ein tüchtiger Philolog mit einem nicht an der Scholle klebenden praktischen Weinbauern zu dieser Arbeit verbinden, welche, wenn sie recht umfassend seyn soll, ihre eigenen Schwierigkeiten darbietet, da sie nicht allein große Sprachkenntniß,

sondern auch eine genaue Bekanntschaft mit dem Weinbau aller europäischen Länder erfordert.

Neben Columella's größerem Werke existirt aber noch ein kleineres, von der Baumzucht, in welchem eine Anleitung zum Weinbau enthalten ist, die offenbar, als Auszug aus den darüber handelnden Büchern des größeren Werkes, alles Wesentliche des Rebbaues in gedrängter Kürze gibt, und vielleicht deßhalb besonders bearbeitet war, um bei der damals mit so großen Schwierigkeiten verbundenen Ausbreitung von Büchern vermittelst Abschreibens, den Inhalt dieser Abhandlungen durch Abkürzung allgemeiner zu machen. Es scheint, daß es auch in dieser Zeit schon eine Menge von Weinbaufreunden gab, welche sich mit der Rebkultur beschäftigten, ohne an anderen landwirthschaftlichen Gegenständen besonderen Antheil zu nehmen, und für solche dieses Büchlein besonders bestimmt gewesen zu seyn.

Da es aber in großer Kürze ein sehr anschauliches Bild des römischen Weinbaues aus der ersten Kaiserlichen Zeitperiode gibt, so beehre ich mich, solches in einer freien Uebersetzung darzulegen, und nachher Ihre Aufmerksamkeit für einige Anmerkungen anzusprechen.

Columella beginnt folgendermaßen: Da wir vorher den Feldbau etwas weitläufiger abhandelten, so möchte es nicht ungeeignet seyn, auch über die Behandlung der Sträuche und Bäume einige Worte zu sagen. — Es gibt, nach Virgil, zweierlei Arten von Sträuchen, von denen die eine wild aufwächst, die andere aber die Sorgfalt des Menschen erheischt. Von der ersten erhält man Holz, von der andern Früchte. Von dieser letzten gibt es wieder eigentliche Bäume, wie der Oel-, der Feigenbaum, oder Sträuche, wie die Rosen, die Rohrarten, oder solche, die weder Bäume noch Sträuche sind, wie der Weinstock.

Von diesem wollen wir nun die Cultur beschreiben.

Wer einen Weinberg oder auch einen Baumweingarten (Arbustum) anlegen will, muß zuerst auf eine Rebschule Bedacht nehmen, damit er genau wisse, was für Saaten er anpflanze, denn was man kauft, ist ungewiß, da man nicht weiß, ob die Verkäufer die gehörige Mühe auf Ausscheiden der Sorten anwandten. Auch befreundet sich das, was aus der Ferne kommt, oft nicht mit dem Boden,

wohin es verpflanzt wird, und das Fremdartige gedeiht schwerer. Am besten ist es daher, auf dem Felde, auf welchem man einen Weingarten anlegen will, oder wenigstens ganz in der Nachbarschaft, die Rebschule anzulegen.

Dabei kommt es auf die Natur des Platzes sehr viel an; denn soll der Weingarten auf einem Hügel angelegt werden, so muß die Schule an eine ganz trockne Stelle kommen, damit sich die Pflanzen gleich von der Wiege an an Trockenheit gewöhnen; denn pflanzt man solche aus feuchtem Boden in trocknen, so werden sie der früheren Nahrung beraubt und gehen aus. Zu feuchtem Boden müssen die Reben in ähnlichen Verhältnissen erzogen werden, um sie gleich an die Nässe zu gewöhnen, sonst faulen sie.

Das zur Rebschule bestimmte Feld muß eben und fett seyn und mit einem Grabscheit, nach dem Ausdrucke der Bauern, auf ein Sestertium umgerottet werden, welches eine Tiefe von mehr als 1½ und weniger als 2 Fuß bedeutet. Man arbeitet auf diese Art ein Jauchert Feld in 50 Arbeitstagen herum, zu 2 Fuß Tiefe braucht man 60, zu 3 Fuß 80, wenn man nämlich die Rebschule gleich auf dem Platze, wohin der Weingarten zu stehen kommen soll, anlegen will, wobei aber weder Steine, Tuff oder sonst ein hartes Material vorkommen dürfen, bei welchem man nie die Zeit der Arbeit zum voraus bemessen kann. Hier ist nur die Rede von mildem Boden.

Nach vollendeter Rottarbeit, im Monat Februar oder in der ersten Hälfte des Märzes, legt man die Blindreben. Hier sind jene die besten, welche man von vorher bezeichneten Rebstöcken nehmen kann. Denn wenn es Jemand darum zu thun ist, eine gute Rebschule anzulegen, so wird er zur Zeit der Weinlese jene Rebstöcke, welche viele und gute Früchte zur Reife bringen, mit Röthel zeichnen, der mit Essig vermischt ist, damit ihn der Regen nicht abwasche. Dieses wird er nicht einmal, sondern während drei und mehreren Herbsten thun, damit er sieht, ob die Fruchtbarkeit auch andaure, denn alsdann zeigt sich erst, was Folge der Eigenschaft des Rebstocks oder zufällige Fruchtbarkeit des Jahres ist. Jene Reben, welche in mehreren Herbsten gleiche Stetigkeit im Ertrage eingehalten haben, werden auch in ihrem Blindholze ihre Fruchtbarkeit fortsetzen und einen guten Wein geben. Denn von allen

Trauben, welche ungestört zur Reife kommen, erhält man einen viel besseren Wein als von solchen, die durch die Hitze, oder aus irgend einer anderen Ursache, eine vorschnelle und krankhafte Zeitigung erlangen.

Das Blindholz wähle man aus von Sorten mit großen dünnhäutigen Beeren, mit wenigen und kleinen Kernen und süßem Geschmack. Das beste erhält man von dem mittleren Theile des Stockes, das zweite von den Aesten und das drittbeste von dem obersten Theile des Weinstockes. Dieses wächst am schnellsten, veraltet aber auch wieder um so eher. Die äußersten Triebe sind nicht zu gebrauchen, weil sie unfruchtbar bleiben.

An fette, ebene und feuchte Stellen muß man frühe Sorten pflanzen, mit lockeren Trauben und kurzem und schwachem Holze. Auf Höhen, auf rauhen und mageren Boden setze man aber kräftige, starktriebige Sorten mit gedrungenen Beeren. Denn kommen diese auf gutes Land, so treiben sie alles in das Laub, und bringen ihre Früchte, wenn sie auch etwelche tragen, kaum zur Reife, wogegen sie, durch mageren Boden geschwächt, die besten Trauben geben werden.

Jede Rebgattung muß man für sich getrennt bauen; so kann man auch jede für sich gesondert schneiden und ernten.

Blindreben, an denen noch altes Holz anhängt, wachsen schneller, veralten aber auch sehr bald; solche, an denen jenes abgeschnitten ist, wachsen langsamer, dauern aber auch länger. Man muß die Blindreben möglichst bald nach dem Schneiden einlegen; ist dies nicht thunlich, so sind sie an einen Ort einzuschlagen, an welchem sie weder vom Regen noch Wind zu leiden haben. Die Pflanzschule legt man am besten bei zunehmendem Monde, und zwar am zehnten und zwanzigsten Tage nach dem Neumonde an. Beim Einpflanzen vermeidet man scharfe Winde. Die Blindrebe wird auf folgende Art eingelegt: Sie darf nicht mehr als 6 Knoten haben, und diese müssen nahe beisammen stehen; der untere Theil wird mit einem scharfen Messer unter dem Knoten, aber mit Schonung des Auges, rund und glatt abgeschnitten und mit Kuhmist eingeschmiert, dann in gut gedüngten und bearbeiteten Boden aufrecht so eingepflanzt, daß nicht mehr als 4 Augen mit Erde bedeckt werden. Zwischen

den Reben muß 1 Fuß Zwischenraum gelassen werden. Sind sie angewachsen, so läßt man nur die nothwendigen Triebe und hackt sie fleißig, wobei sie jedoch mit dem Eisen nicht berührt werden dürfen; im zweiten Jahre werden sie zurückgeschnitten, im dritten verpflanzt.

Den Weingarten pflanzt man am besten auf ausgeruhtes Land, denn wo schon einer war, darf der Boden 10 Jahre lang keine Reben mehr haben, sonst erstarken diese nicht. Man muß die Erde, in welche die Reben kommen, untersuchen, von welchem Geschmacke sie sey, denn hiernach richtet sich die Qualität des Weines. Den Geschmack selbst kann man aber finden, wenn man die Erde mit Wasser anrührt und auswäscht und nachher das Wasser kostet.

Der für die Rebe tauglichste Boden ist leichter, jedoch mit mäßiger Feuchtigkeit unter demselben. Eben so gut ist ein Feld, unter dem Tuffstein liegt. Diesem gleich ist aufgefüllte Erde; auch Kies, unter welchem sich milder Thonboden befindet, ist der Rebe zuträglich. Aber aller Boden, welcher von der Hitze Risse bekommt, ist Reben und Bäumen schädlich. Die untere Erde ernährt, die obere erhält sie; Steine an der Oberfläche beschädigen Bäume und Reben, im Boden erkälten sie. Die für die Reben beste Erde muß mittelmäßig locker seyn. Jene, welche das Wasser zu schnell entläßt, wie solche, die dasselbe zu lange zurückhält, muß man vermeiden. Die beste ist an der Oberfläche locker, um die Wurzeln herum aber fester. An Bergen und Abhängen wachsen die Reben schwerer an, aber ihr Wein ist von besserer Qualität. In der Ebene und an feuchten Stellen wachsen sie kräftiger, geben aber einen geringeren Wein und halten nicht so lange.

Nachdem wir die Rebschulen und Bodenarten kennen gelernt haben, gehen wir auf die verschiedenen Arten der Weinberge selbst über.

Die Reben klettern am liebsten auf die Bäume hinauf, weil sie von Natur in die Höhe streben. Sie bringen dann viele Früchte und reifen sie gehörig aus. Man heißt diese Art die Reben zu ziehen, Baumweingärten (**Arbusta**), von welchen wir besonders handeln werden.

Die Erziehungsart in den eigentlichen Weingärten kann aber dreierlei Art seyn, und zwar an Geländern, ganz auf dem

Boden aufliegend (kriechend) und nach Art von Bäumchen sich selbst tragend, von der Erde aufrecht stehend. In Vergleich mit den Geländern hat diese Erziehungsart theils einige Nachtheile, theils wieder Vortheile. An Geländern kann die Luft besser bei, die Früchte hängen höher und können besser ausreifen, aber die Erziehung ist schwieriger. Dagegen kann man die Reben ohne Geländer mit dem Pfluge bearbeiten, und da dies weniger kostet, öfters damit kommen, was die Fruchtbarkeit erhöht. Die auf der Erde niederliegenden Reben geben vielen aber schlechten Wein.

Den Weingarten legt man am besten auf gerottetem Lande an, doch werden auch viele Reben in Furchen oder Gruben eingepflanzt. Wie schon früher bemerkt, rottet man ein Jauchert in 80 Arbeitstagen 3 Fuß tief. Das Ausheben einer Furche von 70 Fuß Länge und 2 Fuß Tiefe wird in einer Tagesarbeit beschafft, von 3 Fuß langen Gruben kann man 18 in einem Tage fertigen. Wer die Reben weiter auseinander gelegt haben will, wählt Gruben von 4 Fuß, von denen 12 in einem Tage gefertigt werden. Gruben von 2 Fuß kann man 20 in einem Tage ausheben. Man hat aber darauf zu achten, daß auf rauhem, abhängigem Boden die Reben tiefer als auf mildem und feuchtem gelegt werden. Will man sie in Furchen oder Gruben einlegen, so ist es gut, solche das Jahr zuvor fertigen zu lassen.

Der engste Zwischenraum, in welchem die Reben gesetzt werden, beträgt ohngefähr 5 Fuß, der weiteste 7 oder 8 Fuß, ganz selten, aber um bequem dazwischen ackern zu können, wird er zu 10 Fuß angenommen. Obschon als die weiteste Entfernung anzusehen, ist sie dennoch die zweckmäßigste und fruchtbarste.

Wenn man das Blindholz legt, muß man den Boden der Furche oder Grube mit dem Karste auflockern. Die gepflanzte Rebe bindet man an einen Pfahl, aber östlich desselben.

Auf den untersten Theil der Grube kann man Steine werfen von ungefähr 5 Pfd. Gewicht, aber sie dürfen den Weinstock nicht einklemmen, wenn sie schon seine Wurzeln umgeben. Ist dies geschehen, so kann man bei den weißen Trauben ein Mäßlein schwarze Treber, bei schwarzen aber eben so viele weiße Treber in die Grube werfen, und sie dann bis zur Hälfte mit Düngererde ausfüllen. In den nächsten 3 Jahren wird die Grube nach und nach bis herauf ausgefüllt, so daß die Rebe aufwärts immer

neue Wurzeln schlage. Die Steine verschaffen aber den sich ausbreitenden Wurzeln den nöthigen Zwischenraum, entfernen im Winter das Wasser, halten im Sommer feucht und befördern auf diese Art das Wachsthum der Rebe. Es folgt nun

die Cultur der Rebe selbst.

Den jungen Weinstock lasse man alle Augen austreiben. Wenn die Zweige aber 4 Finger lang geworden sind, müssen sie ausgebrochen und nur 2 am Stocke gelassen werden, der eine für den eigentlichen Zug der Rebe, der andere als Reserve, wenn der erste zu Grunde gehen sollte. Die Rebleute nennen diesen daher den Wächter.

Im nächsten Jahre, wenn man den Rebstock schneidet, läßt man eine einzige, und zwar die beste Ruthe stehen, im dritten Jahre gibt man derselben, so lange sie zart ist, die beliebige Form. Bei Geländern wird ein Trieb angeschnitten, dabei werden die beiden der Erde am nächsten stehenden Augen geblendet, damit sie nicht austreiben, die 3 folgenden Augen läßt man wachsen, ober ihnen schneidet man die Rebe ab.

Soll sich aber ein Stock selbst tragen, so müssen ihm in der Runde, gleich einem Spalierbäumchen, kleine Aeste angeschnitten werden, damit er sich in seinem eigenen Gleichgewichte fester trage. Um ihn nicht gleich zu schwer werden zu lassen, schneidet man an jedem Aestchen nur 1 Auge an.

Ist man mit dem Schnitt fertig und sind die Reben gelesen, so muß das Rebstück tief und gleichmäßig mit dem Karst umgearbeitet werden. Stehen die Stöcke weit genug, so nimmt man hierzu den Pflug.

Vom 15. Oktober an räumt man die Erde von den Reben ab, und sorgt, daß diese Arbeit bis zum eintretenden Winter vollendet ist. Den Winter über arbeitet man nicht in den Rebfeldern, wenn man nicht die bei dem Abräumen bloßgelegten Wurzeln zurückschneiden will. Beim Abschneiden derselben darf man aber den Stamm nicht verletzen, sondern sie ohngefähr fingersbreit von demselben wegnehmen, denn was näher abgeschnitten wird, oder dem Weinstocke eine Wunde bereitet, schadet ihm, da aus diesen Ritzen wieder kleine Wurzeln hervorkommen. Es ist daher das Beste, diesen kleinen Theil stehen zu lassen, und nur die äußersten Theile wegzuschneiden, welche die Rebleute

Sommerwurzeln nennen, welche dann ohne weiteren Nachtheil wieder überwachsen werden.

Auch die Ausläufer können im Winter weggenommen werden, und zwar um so eher, als solche, von der Kälte zerstört, nicht mehr wiedererscheinen.

Wenn vor Winter geräumt worden ist, muß jedes dritte Jahr recht verrotteter Dünger an die Wurzeln gebracht werden, doch nicht weniger als 2 Sertarien oder 1½ Maas, außer wenn es Taubenmist ist, von welchem, was mehr als der vierte Theil obiger Quantität gegeben wird, der Rebe schadet.

Nach dem kürzesten Tage gräbt man die abgezogene Erde um, um den 25. März oder die Frühlingsnachtgleiche macht man das Ganze eben. Nach dem 13. April wird die Erde an den Weinstock beigezogen, und während des Sommers, so oft man kann, gleich und eben gehackt. Zum Abräumen gebraucht man auf den Jauchert 5 Tagelöhne, zum Umgraben 5, zum Rühren 3. Ein kräftig stehendes Rebfeld kann in 4 Tagen geschnitten, in 6 Tagen aufgebunden werden. Bei einem Baumweingarten läßt sich dies aber nicht genau bestimmen, weil die Ungleichheit der Bäume keinen Ueberschlag zuläßt.

Manche schneiden die frisch gepflanzten Reben im ersten Jahre gar nicht, im zweiten nur auf eine Ruthe zu 3 Augen, bei kräftigem Trieb kommt im dritten Jahre noch 1 Auge hinzu; im vierten 2 und im fünften wird das Rebfeld aufgeschlagen. Auch wir haben diese Art von Behandlung gut gefunden.

Einen alten Weinstock, welcher seine Wurzeln oberflächlich liegen hat, darf man nicht zurückschneiden, denn sonst treibt er unnöthig stark, bringt keine Früchte und geht schnell wieder zurück. Haben solche Stöcke nicht ganz zerbrechliche Stämme und können noch gebeugt werden, so ist es besser, sie in eine Furche niederzulegen und auf diese Art zu erneuern. Ist der Stamm aber zu sehr ausgetrocknet, so daß er nicht gebeugt werden kann, so muß man ihn im ersten Jahre oberflächlich aufräumen, (sich aber vor Beschädigung der Wurzeln hüten), dann Mist an ihn bringen, ihn bis auf wenige Augen ganz kurz beschneiden, fleißig hacken und öfters ausbrechen, damit er nicht unnütze Triebe ernähre. So bearbeitet, wird er kräftige und lange Schosse treiben, welche man im nächsten Jahre in, zwischen die Reihen gemachte, Gruben verlegt und während

3 Jahren fleißig bearbeitet, sie dann vom Mutterstocke abschneidet, worauf man, wenn dieser weggenommen ist, den verlegten Stock nicht mehr erkennen kann. Ein Jahr später zieht man ihn in die Reihe, wo der Mutterstock stand.

Hat aber ein alter Stock noch tiefe Wurzeln, welche bei dem Abräumen nicht erreicht werden, so muß man ihn um die Mitte des Märzes räumen und dann erst, wenn dies recht tief geschah, schneiden. Man schneidet ihn 4 Finger ober der Wurzel, wenn es seyn kann, mit einer Säge ab und ebnet die Wunde mit einem scharfen Messer. Hernach überlegt man ihn mit mäßig gedüngter, recht feiner Erde, so daß solche nicht höher als 3 Finger über der Wunde liegt, damit der Strunk nicht von der Sonne austrockne, und damit durch die in der Grube sich sammelnde Feuchtigkeit die Triebe kräftiger als auf der ebenen Erde werden mögten.

Ist aber ein Weinstock von schlechter und unfruchtbarer Art, sind seine Aeste verdorben und angefressen, seine Wurzeln aber noch tief genug, so wird er am besten abgesägt und der abgeräumte und entblößte Theil gerade mit dem Boden gleich abgeschnitten.

Von dem Verlegen gibt es dreierlei Arten: bei der ersten wird eine Ruthe von dem Mutterstock aus in die Furche gelegt, bei der zweiten legt man den ganzen Mutterstock ein und bindet ihn mit seinen Zweigen an die verschiedenen Pfähle, bei der dritten Art spaltet man die alte Rebe in 2 oder 3 Theile, und zieht solche an getrennte Plätze. Diese Art gedeiht am wenigsten, weil das Mark durchgeschnitten wird. Wir wollen jede Methode für sich beschreiben.

Wenn man eine einzelne Ruthe einlegen will, macht man einen Graben von 4 Fuß Länge und so, daß der Mutterstock nicht an seinen Wurzeln leide. Vier Augen, welche auf den Grund der Furche zu liegen kommen, läßt man stehen, die anderen gegen den Mutterstock hin werden geblendet, damit sie nicht unnöthigerweise treiben. Was von der Spitze aus der Erde heraussteht, darf nicht mehr als 2, höchstens 3 Augen haben. Alle anderen, welche in die Erde kommen, ausser jenen 4 genannten, muß man blenden, damit sich keine Wurzel zu hoch ansetzt; auf diese Art eingelegt, wächst die Rebe kräftig und kann im dritten Jahre vom Mutterstock getrennt werden.

Will man aber den ganzen Weinstock einlegen, so muß man, von der Wurzel anfangend, aber ohne diese zu beschädigen, sorgfältig aufgraben und den Rebstock so einlegen, daß keine Wurzel abbreche. Wenn man ihn ausbreitet und sieht, wohin man ihn bringen kann, macht man eine Grube, in welche man den Stock unbeschädigt einlegt. Hernach werden aus dieser Grube, gleichsam wie Aeste, andere an jene Orte geführt, an welche man die Stöcke haben will. Hat die Rebe aber nur einen schwachen Trieb, und muß in mehrere Reihen eingetheilt werden, kann aber die Pfähle, wohin sie bestimmt ist, nicht erreichen, ausser wenn man sie spaltet, so muß sie von dem Theile an, aus welchem 2 Aeste hervorgehen, mit einem sehr scharfen Messer aufgeschlitzt und die Wunde glatt geschnitten werden. Kann man sie auf diese Art in gleiche Theile spalten, so kann sie auch an die gewünschten Plätze vertheilt werden.

Nicht unzweckmäßig ist auch eine Verlegungsart, welche wir selbst aufgefunden haben; wenn nämlich in einer Reihe ein Weinstock fehlt und keine kräftige und lange Ruthe vorhanden ist, daß solche auf den Grund der Grube gebeugt und auf der andern Seite wieder in die Höhe gerichtet werden kann, so darf man die Kürze der Ruthe selbst nicht scheuen, sondern legt sie, wenn sie mit der Spitze den Grund der Grube erreicht, ohne Weiteres ein und deckt sie auf die gewöhnliche Weise zu. Die Augen am Mutterstock werden geschont, damit sie am oberen Theile Zweige treiben. Im dritten Jahre schneidet man den so gebildeten Stock vom alten ab, und eben dieser abgeschnittene Theil kommt alsdann an seinen Pfahl und bildet den Kopf des Rebstockes.

Uebrigens füllt man eine zum Verlegen gemachte Grube nach und nach, und erst nach 3 Jahren vollständig aus. Die oberen Wurzeln muß man immer wegschneiden, bearbeitet aber die Erde, so oft man kann.

Will man einen Weinstock pfropfen, so nimmt man die fruchtbarsten Zweige und schneidet sie zur Zeit, wo ihre Augen zu treiben anfangen, bei Südwind, vom Mutterstock ab. Das einzupfropfende Reis muß von dem Gipfel des Stockes genommen, und mit guten und engen Knoten versehen seyn. Man läßt 3 Knoten unberührt. Unterhalb dem dritten Auge schneidet man mit einem scharfen Messer von beiden Seiten herein das

Holz zweifingerbreit dünn, keilförmig, darf aber dabei das Mark nicht verletzen. Hiernach schneidet man den Rebstock, worauf man den Zweig setzen will, ab, ebnet den Schnitt, spaltet ihn, und setzt den schon vorbereiteten Zweig in den Spalt, so weit er schief geschnitten ist, und zwar so, daß die Rinde des Zweiges die Rinde des Stocks berühre. Das Ganze umbindet man mit einer Weide oder mit Ulmenbast und umgibt es mit feuchtem Thon, in welchen Spreu eingemengt ist, besorgt darauf aber noch die Wunde, daß weder Wind noch Regen eindringen kann. Ueber die Erde bindet man etwas Moos, damit dies die Feuchtigkeit erhalte und das Austrocknen verhindere. Unter die Pfropfung und das Band macht man mit einem scharfen Messer leichte Einschnitte in den Stock, damit aus diesen Wunden die Feuchtigkeit ausfließe, welche durch die Pfropfung selbst entsteht, denn diese schadet und verhindert das Anwachsen der Zweige.

Manche von den Alten bohren die Rebe an und stecken den etwas abgespitzten Zweig hinein. Dies wird aber jetzt vollkommner behandelt, indem der früher gebrauchte Bohrer die Späne zu Mehl macht und das Holz verkohlt, ehe er es durchbringt, wo dann die Zweige nur selten anwachsen. Wir bedienen uns aber gegenwärtig des gallischen Bohrers, dieser höhlt aus, versengt aber nicht und macht kein Holzmehl, sondern kleine, leicht wegzubringende Stückchen. Sind diese Bohrlöcher gereinigt, so steckt man den Zweig ein und streicht das Ganze zu. Ein solches Pfropfen wächst schnell an.

Nach der Tag- und Nachtgleiche muß das Pfropfen der Reben vollendet seyn, an feuchten Orten pfropft man weiße, an trocknen schwarze Trauben.

Ferner kann man unfruchtbare Stöcke fruchtbar machen, und zwar auf folgende Art: Man nimmt Asche, befeuchtet sie mit scharfem Essig, und beschmiert den Stamm mit dieser Masse. Wenn aber ein Weinstock die Früchte, welche er zeigt, nicht zur Reife bringen kann, und sie früher vertrocknen läßt, so kann ihm auf folgende Art geholfen werden: Wenn die Beeren die Dicke einer großen Erbse erreicht haben, so macht man dem Weinstocke, gegen die Wurzel hin, eine Wunde, und beschmiert sie mit Erde, welche zu gleichen Theilen mit scharfem Essig und altem Urin angefeuchtet wurde. Dieselbe Mischung bringt man auch an die

Wurzel und gräbt fleißig um. Dies reizt den Trieb und bringt den nöthigen Saft in die Traube.

Es gibt auch noch eine Art von Pfropfen, wodurch man den Beeren einer Traube verschiedene Farben geben kann. Diese wird auf folgende Weise bewirkt: Man nimmt nach Belieben 4 oder 5 oder mehrere Zweige von verschiedenfarbigen Traubensorten, bindet sie fleißig und genau aneinander, schließt sie in eine irdene Röhre oder in ein Horn eng zusammen, löst den hervorstehenden Theil wieder auf, legt das Ganze in eine mit Misterde gefüllte Grube und begießt es, bis die Augen zu treiben beginnen. Nach 2 oder 3 Jahren, wenn die Ruthen unter einander verbunden sind, zerstört man die Röhre, und um die Mitte bis gegen den Fuß des Ganzen, da wo die Zweige am besten mit einander zusammengewachsen sind, schneidet man den Stock mit einer Säge durch, ebnet die Wunde und füllt gute reine Erde dermaßen an, daß sie die Wunde ohngefähr 3 Finger hoch bedeckt. Aus diesem Stamme kommen nun Triebe, von denen man die beiden schönsten stehen läßt, die andern wegschneidet.

Damit aber Trauben ohne Kerne entstehen, wird die Blindrebe aufgeschlitzt, das Mark herausgenommen, dabei aber die Augen nicht verletzt, Alles nachher zusammengebunden, in stark gedüngte Erde gelegt und angegossen. Später wird der Stock oft und tief behackt. Ein solch geschwächter Weinstock wird Trauben ohne Kerne bringen.

Sobald die Weinlese vorüber ist, muß man sogleich mit dem Schneiden, und zwar mit den schärfsten und besten Werkzeugen, beginnen, damit die Wunden glatt werden, und sich kein Wasser darin ansammle und Würmer und andere Thiere erzeuge, welche das Holz durchfressen. Auch muß der Schnitt rund seyn, wenn die Wunde schnell heilen soll. Alle weitgegliederten, so wie die verbildeten, verdorrten und verdrehten Triebe müssen weggeschnitten werden, dagegen müssen die jährigen, fruchtbaren, sowie die schicklich stehenden Sprossen, wenn diese auch unscheinbar seyn sollten, stehen bleiben. Hierdurch sorgt man für neue Aeste, im Falle des Abgangs von alten.

Das Schneiden muß baldmöglichst zu Stande gebracht werden. Harte, mit der Hippe nicht durchzuschneidende Aeste haut

man mit dem Beile ab. Ein schwacher, auf magerem Felde stehender, Weinstock wird vor Winter geschnitten, was nicht fertig wird, schneidet man um den Anfang des Februars. Von Mitte Decembers bis Mitte Januars soll man weder einen Traubenstock noch einen Baum mit dem Messer berühren. Den Schnitt führe man in der Mitte zwischen 2 Augen durch, sonst geht das Auge, wenn man zu nahe schneidet, zu Grunde. Der Schnitt soll auch vom Auge herabwärts gehen, damit es nicht vertrockne und das ausfließende Wasser ihm schade. Auf fettem Boden und bei starkwüchsigen Stöcken muß man mehr Augen als bei den schwachen anschneiden.

Will man am Weinstock einen neuen Trieb an einer gewissen Stelle haben, so muß man dort mit einem scharfen Messer ein- oder zweimal fingerstief einstoßen. Wenn ein Ast nicht ganz vertrocknet ist, muß man ihn nicht ganz kahl wegschneiden.

Einen jungen Weingarten räumt man in der ersten Zeit des Winters auf, damit er allen fallenden Regen und Schlamm erhalte. Hiervon wachsen Reben und Bäume weit besser. Was aber an Abhängen steht, ist auf diese Art zu räumen, daß man auf der oberen Seite gegen den Stamm eine kleine Vertiefung macht, auf der unteren aber ein kleines Dämmchen errichtet, welches Schlamm und Wasser aufhält.

Ein ganz altes Rebfeld kann man nicht mehr räumen, weil sonst seine Wurzeln, welche an der Oberfläche des Bodens hinliegen, entblößt werden. Eben so wenig darf man es pflügen, weil man sonst die Wurzeln abreißt. Man muß es mit einem Karst oft und tief umhacken, und vor Winter die Erde mit Dünger oder Spreu bestreuen, oder auch etwa um die Stöcke herum ganz leicht aufziehen und dann düngen.

So nöthig das Scheiden des Weinstockes ist, so nützlich ist es, ihn auszubrechen. Denn alsdann erst wachsen die fruchttragenden Zweige und bieten dem künftigen Schnitt das gehörige Holz dar, auch erhält der Stock selbst nicht so viele Wunden, weil, was grün ausgebrochen wird, eher sich verwächst.

Man bricht zehn Tage vor der Blüthe alles überflüssige Holz weg, und zwar alles, was am Gipfel und an den Aesten keine Trauben hat. Die Zweige-Spitzen kürzt man ein, damit sie

nicht zu weit hinaustreiben. Die gegen Ost und Süd hängenden Trauben muß man bedeckt lassen, damit solche nicht verbrennen.

So wie die Trauben ihre Farbe zu ändern anfangen, muß man zum Drittenmale hacken, und zwar alsdann Vormittags, ehe es warm zu werden beginnt; wenn sie aber bereits in der Reife vorgeschritten sind, des Nachmittags. Dieses schützt die Trauben vor den widrigen Einflüssen der Sonne sowie des Nebels. Ist der Boden naß und schmierig, so darf man weder hacken noch pflügen, da er sonst hart wird und sich spaltet.

Mit dem Karst schafft man übrigens eine vollkommnere Arbeit, als mit dem Pflug. Der Karst wirft alle Erde gleichmäßig herum, der Pflug nur das, was in die Furche fällt, auch zerreißen die Ochsen manche Ruthe, oft ganze Stöcke. Uebrigens kann man nicht genug den Boden bearbeiten, und je öfter es geschieht, um so mehr Frucht wird man erhalten.

Im Frühlinge muß man zwischen den Reihen Haufen von Spreu bereit liegen haben. Wenn man ungewöhnliche Kälte verspürt, müssen sie angezündet werden, damit der Rauch Kälte und Nebel vertreibe.

Um die Ameisen abzuhalten, stößt man Lupinen, vermischt sie mit Oeltrebern, und legt sie um den unteren Theil des Stammes herum, oder man kocht Pech mit Oel und benetzt den Rebstamm damit.

Weinstöcke an Gebäuden werden oft von den Spitz- und andern Mäusen heimgesucht. Um hiergegen zu wirken, muß man den Vollmond abwarten, wenn er im Zeichen des Löwens, Scorpions, Schützens oder Stiers steht, und muß in der Nacht bei dem Mondschein schneiden.

Auch gibt es ein Thierchen, Weinraupe genannt, welches die zarten Zweige und Trauben zernagt. Damit dies nicht geschehe, beschmiert man die Hippe nach vollendetem Schnitte mit Bärenblut, oder hat man ein Biberfell, so muß man, so oft man die Hippe schleift, damit die Schneide abwischen, und diese Art zu schneiden fortsetzen.

So weit von den Rebgärten. Wir gehen nun zur Baumzucht über. —

In den folgenden Capiteln beschreibt nun unser Autor die Zucht und Wartung der verschiedenen Baumarten, von jenen Sorten an, welche in den Baumweingärten zur Stütze der Rebe gebraucht wurden bis zur Weide.

Wir verlassen ihn, nachdem wir das, was er über die Rebcultur sagte, vollständig durchgenommen haben, und ich beehre mich, folgende Bemerkungen beizufügen.

Wenn wir uns aus dem Gesagten das Bild des altrömischen Weinbaues vergegenwärtigen, so werden wir im Ganzen gar keine so große Verschiedenheit mit dem unsrigen erblicken. Alle unsere bedeutenderen Arbeiten sind den Römern bereits bekannt gewesen, alle kann man noch, fast gerade wie sie Columella beschreibt, in verschiedenen europäischen Weingegenden nachweisen, aber wir können nicht läugnen, daß Vieles schon damals mit einer Intelligenz behandelt wurde, welche uns als Muster dienen kann, weil wir auf Manches die dort vorgeschriebene Aufmerksamkeit gar nicht mehr verwenden. Ebenso muß uns auch die Kürze und Bündigkeit im Style überraschen, durch welche in wenigen Worten oft die zweckmäßigsten Regeln gegeben sind, und zwar solche, welche, wenn sie von uns beobachtet und befolgt worden wären, manche seitherige Mißgriffe verhütet hätten. Gleichwie in anderen Materien stellen auch hier die Alten uns ein Muster auf, wie eine Sache klar und faßlich mit wenigen Worten dargestellt werden kann.

Den Gegenstand selbst betreffend, fällt uns sogleich auf, wie viel Gewicht auf die Auswahl der Blindreben zur Anlage eines Weingartens gelegt wird. Ebenso wird auch die Gleichförmigkeit des Bodens der Rebschule mit dem Boden des angehenden Weingartens hervorgehoben, eine Sache, die jetzt so oft vernachlässigt, und zu manchem Mißlingen von Rebfeldern Veranlassung gibt. Daß die Rebschulen durch fleißiges Umrotten vor 1800 Jahren zweckmäßiger als manche neuere behandelt wurden, läßt sich ebenfalls leicht erkennen, so wie ein Jeder gut thun wird, sich bei Auswahl des Blindholzes zu einer Rebanlage nach den dort angeführten Regeln zu richten, bei welchen nur noch die Bemerkung zu machen wäre, daß die ganze Verfahrungsart zu umständlich ist, um sie im Großen betreiben zu können.

Sehr zweckmäßig ist das Auszeichnen der Stöcke mit in Essig angemachtem Röthel, obschon wir uns jetzt noch mit mehr Sicherheit der Oelfarbe bedienen können.

Die genauen Vorschriften bei Auswahl der tragenden Rebstöcke beziehen sich übrigens noch auf Verhältnisse, welche bei uns jetzt weniger passen. Obschon die Römer mehrere Sorten von Trauben genau kannten, so scheint dies doch nur mehr bei der gebildeteren Classe der Fall gewesen zu seyn, der gemeinere Weinbauer unterschied wahrscheinlich so wenig, als in manchen Gegenden von Frankreich noch jetzt ein Rebmann die verschiedenen Traubenarten. Wenn daher Columella's Werk de arbustis mehr für die Allgemeinheit bestimmt war, als für ein höheres landwirthschaftliches Publikum, so konnte sich der Verfasser nicht, wie er es in seinem größeren Werke gethan, auf die verschiedenen Namen der Sorten einlassen, sondern er mußte andere Kennzeichen für die besseren Traubensorten aufstellen. Dies that er, indem er jene der Fruchtbarkeit und der Fähigkeit, die Trauben gehörig auszureifen, hervorhob. Man scheint aber schon damals hier und da auch ganz reinen Satz gehabt zu haben, wenigstens rathet unser Autor, sowohl in seiner großen, wie in der vorliegenden Schrift an, daß man jede Traubensorte besonders pflanzen möge, um sowohl im Schnitt als in der Weinlese eine gleiche Behandlung anwenden zu können. Sollte aber der reine Satz den Römern nicht unbekannt gewesen seyn, so ist es auffallend, wie viele Gegenden, welche ihren Weinbau doch von denselben später erhalten haben, den gemischten Satz bis jetzt beibehielten, und in wie wenigen besseren Weinbaudistrikten sich derselbe eigentlich findet. Es läßt sich die Sache wohl nicht anders erklären, als daß bei dem späteren Verfall aller Wissenschaft auch die von den höher stehenden Landwirthen gemachten Verbesserungen mit zu Grunde gingen, und sich nur die Gewohnheiten der Menge erhielten. So kam es, daß der gemischte Satz wieder die Oberhand erhielt, und man erst in kälteren Gegenden, bei späterer Verbesserung der Weinkultur, den reinen Satz wieder herstellte. Daher kommt es ferner, daß erst in jetziger Zeit die Sache eine größere Ausdehnung auch in Gegenden erhält, in denen man früher gar nicht darauf achtete, weil ihre Zweckmäßigkeit sich mit den ersten Anfängen einer

besseren Kultur klar herausstellen muß, die sich jetzt erst weiter verbreitet.

Unser Autor räth, auf fetten, masten Boden nur keine starktreibenden Rebsorten mit großen, leicht faulenden Trauben, sondern die schwächlichen mit lockeren Trauben, auf mageren Boden aber die starktreibendsten Rebarten zu nehmen.

Obschon sich diese Regel eigentlich von selbst versteht, ist sie bei uns durchaus nicht genug beachtet, und gibt zu großen Fehlern in der Schätzung der Traubenarten Anlaß. Die Nichtbeachtung derselben ist Schuld, daß Rebsorten, wie z. B. der Ortlieber, der Oestreicher u. dgl. in einer Art von Verruf sind, welchen sie keineswegs verdienen. Kommen diese an magere Orte, so geben sie nicht allein vielen, sondern auch sehr vorzüglichen Wein. An fetten Plätzen faulen ihre Trauben oder, wenn sie davon kommen, wird der Wein schlecht und wässerig. Aus Ursache dieser Regel können wir uns auch den Umstand erklären, warum der Heunisch, Furmint ꝛc. in Ungarn köstliche Weine geben, während sie hier zu den ganz geringen Traubensorten gehören. Dort ohne Dünger zu Stöcken gezogen, die höchstens 4—6 am Boden hängende Trauben tragen, müssen diese (abgesehen von dem wärmeren Klima) von einer ganz anderen Qualität seyn, als bei uns, wo die Trauben kübelvollweise von den Stöcken geschnitten werden können, welche überdem zu den starkwüchsigsten der hiesigen Sorten gehören. Selbst bei dem Riesling machen wir die Erfahrung, daß, wenn er auf Boden steht, der zu triebig für ihn ist, er alle Untugenden schlechter Traubenarten annimmt. Dagegen erklärt sich weiter aus dieser Regel der Umstand, daß in geeigneten trocknen und heißen Lagen ganz geringe Traubensorten, wie Elblinge oder Drollinger (z. B. in Würtemberg) sehr vorzügliche Weine geben können. Man sollte hierauf bei Anlage neuer Weinberge gewiß mehr Rücksicht nehmen, als sonst gewöhnlich geschieht. Hat aber Jemand Weinberge, in welchen die Qualität nicht genügt, während es auf die Quantität weniger ankommt, so kann er dieselbe vielleicht wesentlich verbessern, wenn er durch Ausmagerung des Bodens das von Columella bemerkte Verhältniß der Traubensorten zu dem Boden herstellt.

Das Einlegen der Blindreben geschah übrigens auf eine, von der unsrigen ganz verschiedene Art, indem solche mit 2 Augen über dem Boden hervorstehen. Doch läßt sich diese auch noch jetzt an manchen Orten finden, so wie es merkwürdig ist, daß wir die verschiedenen Arten von Blindreben, welche unser Autor angibt, in mehreren Weingegenden nachweisen können. So findet sich die mit angeschnittenem alten Holze in Frankreich, am Bodensee, der Schweizgränze und im Oberland, während die ohne dasselbe im Rhein- und Mainthale vorzugsweise gebräuchlich sind.

Sehr richtig bemerkt ferner unser Autor, daß man mit einer Rebanlage nicht gleich wieder auf einen ausgerotteten alten Weinberg kommen soll. Auch diese Regel wird jetzt nur selten, und gerade nur in Gegenden, wo ohne Ruhe gar kein Weinberg mehr in Stand kommt, beobachtet, es ist aber die Frage, ob in besseren Weingegenden das schnelle Aufeinanderfolgenlassen der Neurotte nicht deßhalb auf die Weinqualität vortheilhaft einwirkt, weil hierdurch der Trieb ermäßigt wird. Ob ein solches Verfahren doch am Ende nicht auch unmöglich, und der Boden zu arg ausgebaut werde, ist zu erwarten, und dürfte alsdann die Vorschrift unseres Römers als unumgängliches Auskunftsmittel dennoch angewendet werden müssen.

Sehr interessant ist die Aufzählung der Haupterziehungsarten der Rebe, als kriechende, sich selbst tragende und als an Geländern aufgezogen werdende Weingärten, zu dem noch die den südlichen Gegenden eigenthümliche Erziehungsart an Bäumen kommt, welche aber für uns von keinem besonderen Werthe ist. Die kriechenden Weinberge finden sich noch jetzt in Spanien und den Pyrenäen, die sich selbst tragenden (ohne Holz) in einem großen Theile von Spanien, Frankreich und Ungarn, und werden hoffentlich bei uns auch wieder mehr verbreitet werden, wenn die Steigerung des Holzpreises mit der Verminderung des Weinwerthes, wie seither, noch fortschreiten sollte.

Da Columella später zu dieser Erziehungsart ohne Holz auch das Ausbrechen und die Einkürzung der Triebe 10 Tage vor der Blüthe anräth, so haben wir wieder ganz die Erziehungsmethode, auf welche Frau Leonhard in

Mannheim aufmerksam machte, welche längst in Sirmien in Ungarn gebräuchlich ist, und welche ich bereits seit 2 Jahren in Weinheim mit Glück in mehreren Weinbergen befolge, und die namentlich in diesem Jahre die Folge hatte, daß die Trauben weniger abfielen und sehr gesund und vollkommen in die Reifperiode eintraten.

Sollte die Methode die ihr zu wünschende Verbreitung erlangen, so wird unser Weinbau einen großen Schritt vorwärts thun, und namentlich jene Art Weinberge lange nicht mehr so viel zu bauen kosten, welche wegen geringerem Boden doch nur einen geringeren Ertrag abwerfen, bei denen die Baukosten die Einnahme übersteigen, die sich dann aber doch wenigstens ins Gleichgewicht stellen mögte.

Von den Winkeltrieben sagt Columella nichts, und dieses ist deßhalb charakteristisch, weil im Süden solche zur Deckung der Trauben bei großer Hitze dienen, im Herbste selbst aber keinen Schaden mehr bringen, und es nicht nöthig ist, bei der ohnehin früh eintretenden Reifperiode solche noch mehr zu beschleunigen. Deßhalb ist bei ihm auch nur von dem ersten Ausbrechen, keineswegs aber von jenem die Rede, welches bei uns vor dem Herbste nöthig ist, um theils den Trauben mehr Luft und Sonne zu verschaffen, theils durch Einkürzen und Wegnehmen der Triebe und Blätter die Nahrung aus der Luft selbst zu entziehen, und hierdurch die Reife zu beschleunigen. Aus dieser Ursache läßt man auch in Sirmien alle Aberzähne stehen, und begnügt sich nur mit dem Aufbinden der Triebe.

Bei den Geländern ist übrigens noch zu bemerken, daß sich unser Autor auf keine Beschreibung der verschiedenen Arten einläßt. Nach dem größeren Werke scheint aber der sogenannte Kammerbau, der wieder mit den höheren Lauben und Arkaden große Aehnlichkeit hat, die häufigere Form gewesen zu seyn, und zwar um so mehr, als die Trauben Schutz gegen den Sonnenbrand finden, welcher in Italien zu vermeiden ist, während wir die Einwirkung der Sonne so viel als möglich befördern müssen, und weil dieser Bau auch die Anwendung der Rohrstäbe am besten gestattet, für welche man noch jetzt in Italien eigene Felder hat, und deren Anbau Columella in seinem größeren Werke genau beschreibt. Auch scheint die Art des

Schnittes, welche im größeren Werke ausführlicher behandelt wird, darauf hinzudeuten.

Die Methoden der Anlage der Weinberge, durch Rotten des Landes, durch Setzen in Furchen oder in Gruben, lassen sich noch jetzt in den verschiedenen Weingegenden nachweisen. Das Rotten findet sich mehr im Norden und bei schon veredeltem Weinbau, das Einpflanzen in Gruben mehr im Süden, oder auch in nördlichen Gegenden, dort, wo die veredelte Weinkultur noch nicht Platz gegriffen hat; sie ist vorzüglich im südlichen Frankreich, wahrscheinlich auch in Spanien, ebenso auch in Ungarn anzutreffen. Wenn schon eine weniger zweckmäßige Methode, ist sie, wie ich selbst fand, sehr gut dort anzuwenden, wo man in Weinbergen schlechte Plätze hat, in welchen die Stöcke früher veralten. Vermittelst solcher Gruben kann man sich daselbst recht starktreibende Stöcke anziehen, und solche durch Verlegen weiter verbreiten, ohne hierdurch den ganzen Weinberg rotten zu müssen. Befolgt man Columella's Rath mit dem Einsenken größerer Steine in diese Gruben, um den Boden derselben locker zu erhalten, so wird man, besonders bei feuchtem, schwer zu durchdringendem Lande die besten Erfolge haben, und hier kommt Columella wieder mit der aus Bordeaux erhaltenen, Seite 171 der vorjährigen Verhandlungen abgedruckten Pflanzmethode zusammen, nach welcher der Fuß der Grube mit Reisern, Gesträuch und Dornen, und dann erst mit Erde bedeckt werden soll. Ich habe dies im Frühling auf schwerem feuchten Boden versucht und die schönsten Rebpflanzen erhalten, die, wenn sie so fort wachsen, über's Jahr alle weiter verlegt werden können.

Was die kriechenden Weinberge betrifft, so sind die neueren Schriftsteller, welche hiervon reden, ebenfalls einig, daß solche einen schlechten, mit Erdgeschmack behafteten Wein geben.

Das Räumen vor Winter, von welchem Columella redet, hat sich nur in einzelnen Gegenden erhalten, z. B. am Hardtgebirge, an welchen es mit der Vertilgung der Wurzeln im Frühling geschieht. Ganz im Gegentheile desselben findet man in mehreren nördlichen Weinländern das Zuziehen der Stöcke, welches vor Winter geschieht, und den Zweck hat, die Stöcke vor Frost zu schützen, was in Italien freilich nicht nöthig ist. Dabei hat aber auch dieses Zuziehen den Vortheil

des Winterpflügens, indem es dem Frost eine weit bedeutendere Fläche darbietet, als wenn die Erde flach liegen geblieben wäre. Bei dem nachherigen Aufziehen werden die obersten Wurzeln bloßgelegt, um abgeschnitten zu werden, dies mag ebenfalls der **Ablaqueatio** der Römer entsprechen. Charakteristisch ist die Angabe des Düngers nach einem Getreidemaas. Dies scheint daher zu kommen, weil damals bei dem Austreiben des Rindviehes auf die Weide die Streu nur unbedeutend gewesen seyn mag, und weil der Mist ein Jahr liegen mußte, ehe man ihn brauchte, er daher auch so kurz gewesen seyn mochte, daß er mit einem Maaß gemessen werden konnte. Dabei hatte der Mist der Hausvögel eine größere Wichtigkeit, als bei uns, wie man ja auch an der Erwähnung des Taubenmistes sieht; von Pfuhl möchte gar keine Rede seyn.

Aus dem, was unser Römer von dem Verlegen sagt, ersieht man, daß die jetzt gebräuchlichen Arten auch damals schon bekannt waren. Von Rebbau, der fast ganz auf Verlegen basirt ist, wie z. B. im Departement der Marne, wo die Unfruchtbarkeit des Bodens eine künstliche Verlängerung des Stockes nöthig macht, damit derselbe die gehörige Vegetationskraft behalte,*) sagt er nichts. Die Verlegmethode scheint daher nur als Aushülfe bei fehlenden Stöcken gebraucht worden zu seyn.

Das Pfropfen ist hier mit vieler Genauigkeit abgehandelt, und zufällig habe ich die Brauchbarkeit beider Methoden im verflossenen Frühling selbst geprüft, wo ich sie aber nicht nach Columella, sondern die erste in den Spalt, als die in Ungarn, die andere mit dem Bohrer, als jene in Steyermark gebräuchliche, probeweise anwenden ließ. Eine dritte, in Frankreich gewöhnliche Methode, nach welcher in den jährigen Trieb gepfropft und der Stock zugleich verlegt wird, scheint unser Autor nicht gekannt zu haben, eben so wenig, wie die hier und da in Ungarn gebräuchliche Pfropfmethode in den grünen Trieb. Die letzte gelang mir nicht, wohl aber jene auf den jährigen Trieb, so daß ich drei Methoden prüfte, welche alle anwendbar sind, von denen man aber keiner wieder einen besondern Vorzug geben kann. Nur dürfte die mit dem Bohrer die leichteste und

---

*) Man vergl. oben S. 62. D. H.

am schnellsten vollbracht seyn, und aus dieser Ursache auch vorzugsweise gewählt werden können.

Ueber die jetzt folgenden Kunststücke in Hervorbringung mehrfarbiger Beeren an einem Trauben oder kernloser Früchte läßt sich nichts Näheres sagen. Sie können probirt werden. Merkwürdig ist es aber, daß wir aus Italien einen zweifarbigen Morillon kennen, bei welchem die Natur weißer und schwarzer Beeren unvermischt neben einander vorkommt, so wie wir auch blaue und weiße kernlose Trauben unter dem Namen Corinthen besitzen. Sollten vielleicht auch die sogenannten grauen Trauben, wie der Grauclevner (Ruländer), aus solcher Spielerei entstanden seyn? Merkwürdig bleibt es immer, daß man bei diesen Sorten ebenfalls öfters Trauben findet, an denen rothe und schwarze Beeren mit einander wechseln.

Unser Autor kommt nun an das Schneiden, scheint aber hierin selbst keine Praxis gehabt zu haben, sondern hält sich nur an die allgemeinen Regeln, welche aber noch jetzt als solche gelten. Was er vom Ausbrechen sagt, haben wir bereits angeführt.

Interessant ist, daß schon die Römer die Räucherung zur Verhütung des Frostschadens kannten. Vor einigen Jahren machte man hievon großen Lärm, ohne die Quelle dieses Verfahrens zu kennen. Dabei kann ich nicht umhin, eine Erleichterung desselben anzuführen, welche ich irgendwo gelesen habe, das aber vielleicht Mancher gut gebrauchen kann. Statt dem Feuer von Holz oder Spreu fertigt man im Frühlinge eine Anzahl von Strohfackeln, welche leicht zu handhaben sind, schnell an Ort und Stelle getragen werden können und dieselben Dienste wie Schmorfeuer leisten.

Die angefügten Recepte übergehen wir; sie zeugen von dem Aberglauben der damaligen Zeit, und es ist nur auffallend, daß ein Mann, wie unser Autor, solche zum Besten gibt.

Ueberhaupt habe ich Sie, verehrte Herren, schon fast zu lange mit diesem Gegenstande unterhalten, der deßwegen so sehr anzieht, weil er uns in solch' entfernten Zeiten so nahestehende, bekannte Dinge auffinden läßt. Wir besitzen gegen das Mittelalter hin noch mehrere spätere Schriftsteller, welche über Weinbau handeln, und es mögte sich aus diesen, sowie aus jenen vor Columella's Zeit, eine sehr interessante Geschichte des

Weinbaues geben lassen, welche uns ein Bild der Entwicklung dieser so wichtigen landwirthschaftlichen Branche während einer Reihe von fast **2000** Jahren vor Augen stellen dürfte. Mögten sich einmal einige tüchtige Philologen und Rebmänner dahinter machen. Sie würden sich gewiß den Dank eines großen Theils unserer Weinbauer und aller gebildeten Landwirthe verdienen. Uebrigens bitte ich die hier gemachten Bemerkungen nur als flüchtige Erzeugnisse des Augenblicks zu betrachten. Bei näherer und ernstlicherer Prüfung mögte sich noch weit mehr und Bemerkenswertheres auffinden lassen. Es möge hier genügen, einen Gegenstand angeregt zu haben, der verdient, von Männern, welche mehr Kenntniß als ein gewöhnlicher praktischer Landwirth besitzen, weiter ausgeführt zu werden.

Anhang.

Ueber den Schutz der Weinberge gegen Maifröste und Reife im Monat October.*)

(Von Gutsbesitzer J. G. Rang auf Lorenziberg, bei Ingelheim in Rheinhessen.)

Den Weinstock betrachten wir in unserm Klima, das wir bewohnen, mit Recht für eine auswärtige Pflanze; nur durch gute Sorgfalt und Pflege erhielten wir den bisherigen Nutzen, und durch deren Verbesserung können wir einen größeren erhalten, wie auch durch die Verhandlungen der Versammlung über diesen Gegenstand dargethan wird.

Allein in unserm Klima wirkt die Witterung oft mehr störend auf das Gedeihen des Weinstocks, als dieses in den mehr südlich gelegenen Ländern der Fall ist. Dahin gehören besonders die sogenannten Maifröste und Reife oder Fröste vor der Weinlese, gegen die wir bis jetzt noch keinen vollkommenen Schutz haben, und welche in manchen Jahren die Hoffnungen in den meisten Weinbergen größtentheils zernichten.

*) Dieser Artikel kam, wie S. 17 bemerkt ist, erst nach dem Schluß der speziellen Berathungen zu den Akten.

Diese Nachtheile können wir durch Lufterschütterungen, welche eine Veränderung in der Atmosphäre bewirken, und die Temperatur erhöhen, entfernen.

Schon am 16. October 1839 habe ich bei der Generalversammlung des landwirthschaftlichen Vereins von Rheinhessen den Vorschlag gemacht, durch Lufterschütterungen, welche wir durch Kanonaden bewirken, nicht allein bei trocknem Wetter Regen zu veranlassen, um dadurch schwere Gewitter mit Kieselschlag zu verhindern, die gewöhnlich auf lange oder zu große Trocknung folgen, sondern auch die Weinberge im Frühjahre gegen die sogenannten Maifröste und gegen Reife, die sich öfters im Monat October schon einstellen und dem Weinstock, folglich auch den Trauben, welche noch nicht zeitig sind, schaden, zu schützen. Da nun mein Vorschlag auf das Gutachten des Herrn Medicinalraths Büchner in Mainz an ein höheres Tribunal verwiesen wurde, so wurden auch von Seiten dieses Vereins noch keine Versuche in dieser Beziehung gemacht.

Um mich nun mehr zu überzeugen, welche Veränderungen Lufterschütterungen in der Atmosphäre hervorbringen, habe ich im letzten Frühjahre, am 28. April 1840, als die Temperatur sehr niedrig war, und man Reife befürchtete, einen Versuch auf eigene Kosten durch Kanonade auf dem Rochusberge bei Bingen gemacht, wovon mich das Resultat sehr befriedigte, obgleich ich mit verschiedenen Hindernissen zu kämpfen hatte, die mir es nicht möglich machten, Morgens vor Sonnenaufgang, wie ich es wünschte, anzufangen, und dieses bis 9 Uhr Vormittags verzögerten, um welche Zeit die Strömung der Nordostluft schon sehr stark war.

Die Folge meines Versuches war, daß sich gegen Abend die Luft sehr verdichtete und etwas später die Sterne erster Größe kaum noch sichtbar waren. Die Temperatur erhöhte sich, den darauf folgenden Morgen war der Himmel bewölkt, die Nordostluft hörte auf, Nachmittags zeigten sich Gewitterwolken, welche durch den Nordwestwind, der sich erhob, zertheilt wurden, die zweite Nacht und den zweiten Tag war der Himmel wieder bewölkt; allein die Luftströmung kam nun mehr von Westen, doch wurde Abends der Himmel wieder bewölkt, und erst am dritten Tage nach der Kanonade, am 31. Mai Morgens um 9 Uhr, war der Himmel wieder heiter und die Nordostluft

stellte sich wieder ein. Das Kanonen-Scheibenschießen, welches um diese Zeit in hiesiger Umgegend seinen Anfang nahm, hatte weitere Versuche unnöthig gemacht, bewirkte wieder eine Veränderung in der Atmosphäre und veranlaßte in dem Monat Mai viel Regen.

Mein Antrag geht nun dahin, die verehrlichen Mitglieder der Versammlung möchten dem ausgesprochenen Wunsche unseres hochverehrten Herrn Präsidenten gemäß Beobachtungen anstellen, um bei unserer Versammlung im folgenden Jahre in Würzburg darthun zu können, welche Veränderungen sie auf Kanonaden bei mehreren Gelegenheiten in der Atmosphäre wahrgenommen haben, besonders, ob bei niederer Temperatur dieselbe sich auf einige Tage erhöhete. Denn nicht allein Fröste oder Reife schaden dem Weinstock und andern Gewächsen, sondern auch eine niedere Temperatur, die gewöhnlich bei Nordostluft auf 3—2 Grade sinkt, ist der Vegetation nicht förderlich.

Nur möchte ich noch hinzufügen, daß Lufterschütterungen, die den Zweck haben sollen, Reife oder Fröste zu verhindern, oder auch bei großer Trocknung Regen zu bewirken, Abends nach Sonnenuntergang vorgenommen werden sollten, weil durch die Kühle, während der Nacht, die Wasserdünste in der Luft mehr verdichtet und nicht so fein aufgelöst sind, als während der Sonnenwärme bei Tage, folglich auch mehr geneigt sind, sich niederzusenken, man auch gewiß seyn kann, daß bis den nächsten Morgen der Himmel schon trübe oder bewölkt ist, folglich die Temperatur, wenn sie sehr niedrig war, sich erhöht, und kein Frost mehr eintritt.

Um Reife oder Fröste zu verhindern, sollte man keine niederere Temperatur als von 3 Graden abwarten, weil bei 2 Graden Abends, es Morgens, wenn dieselbige noch niedriger wird, reifen kann. Diese Lufterschütterungen werden auf einem Berge, der eine tiefer liegende Fläche gegen Osten hat, vorgenommen; man bedient sich dazu kleiner Kanonen, in welche man 12 bis 16 Loth Pulver laden kann, auf welches Pulver der Stopfen fest getrieben wird, weil der starke Knall hier die Hauptsache ist, und die Erschütterung gegen die Luftströmung, nach Norden, Nordost oder auch nach Osten gerichtet werden soll. Um eine größere Wirkung hervorzubringen, wird die Kanonade auch fort-

während unterhalten, wozu freilich mehrere Kanonen gehören, auch Leute, die Kenntniß davon haben und vorsichtig sind.

Ein Kostenaufwand von 50 fl. ist schon hinreichend, um eine Fläche von circa 16 Quadratmeilen gegen Reif oder Frost auf 3 Tage zu sichern, weil höchstens 100 Pfd. Pulver hierzu erforderlich sind, und da die Gefahr wegen der Reife nur einige Tage währt, so wäre nur eine, höchstens eine zweite Wiederholung nöthig, welches doch weniger kostete, als die bisherigen Feuerungen oder Räucherungen in den Weinbergen, die kaum einzelnen Schutz gewährten und nicht im Allgemeinen angewandt werden konnten, oder ausführbar sind.

Ich habe bis jetzt nur Kanonaden oder starkes Schießen für Lufterschütterungen vorgeschlagen, weil man diese Wirkung bis jetzt für die größte hält, obgleich es noch andere Lufterschütterungen gibt, die vielleicht die nämliche Wirkung haben und weniger kosten; denn jeder Laut und Ton zieht ebenfalls durch die Luft, und mehrere zusammen erhöhen den Schall und führen denselben weiter durch die Luft.

Eine starke Menschenstimme ist kaum ¾ Stunden entfernt hörbar; allein Hunderte zusammen hört man in einer Entfernung von mehr als 4 Stunden. So hört man auch einen Flintenschuß auf einer Fläche nur in der Entfernung von einer Stunde, allein Hunderte zusammen führen den Schall über 6—8 Stunden, welches man von einem entfernten Pelotonfeuer wahrnimmt, und wenn dasselbe einige Zeit fortgesetzt wird, so hört man in eben dieser Entfernung auch die einzelnen Flintenschüsse, wahrscheinlich, daß die Luft, wenn sie einmal bewegt ist, auch den Schall leichter durchläßt.

So kann das Schlagen auf hohle von Metall oder mit Leder überzogene Körper, welches einen starken Schall hervorbringt, besonders mehrere zusammen, auch eine Lufterschütterung hervorbringen, die eine eben so große Wirkung hervorbringen kann, als starkes Schießen; allein man könnte nicht, wie bei dem Schießen, die stärkste Erschütterung gegen die Luftströmung richten. Doch waren bei den meisten Kanonaden, die die besagte Wirkung hervorbrachten, wo man diesen Zweck nicht hatte, die Kanonen vielleicht ganz anders gerichtet, und man könnte alsdann blos der sehr starken Erschütterung dieses Resultat zuschreiben.

Ueber
die Einführung eines fabrikmässigen Betriebs der Weinbereitung.

(Vom Königl. Preuss. Landrath Hout zu Kreuznach.*)

Es ist im Fabrikwesen schon längst gekannt und angenommen, daß eine Theilung der Arbeit dieselbe erleichtert, verbessert und wohlfeiler macht. Gleichwohl nehmen wir Anstand, diesen längst erprobten richtigen Grundsatz auf die Weingewinnung anzuwenden, und wir finden es, durch langen Gebrauch unaufmerksam geblieben, kaum bedenklich, meist ununterrichteten Personen ein Geschäft anzuvertrauen, wozu nicht unbedeutende chemische und naturwissenschaftliche Kenntnisse gehören, wovon jedoch meistens nicht eine Spur vorhanden ist.

Alles dieses würde sich wesentlich ändern, wenn die größeren Weinhändler, und solche, die zur Unterbringung von Capitalien Wein und Most einkaufen, nicht mehr allein Wein und Most kaufen, sondern vorzugsweise — Trauben, und zwar Trauben der Art und Qualität, wie sie solche in ihrem Interesse zu haben wünschen, um sie, als rohes Material, wie jeder andere Fabrikant das seinige, weiter zu bearbeiten, zu sortiren, zu trocknen, abzurappen, zu keltern u. s. w., wie denn ein jeder glaubt, seinen Rohstoff zu dem edelsten Fabrikat zu erhöhen und demnächst zu verwerthen.

Dieses würde zur Folge haben, daß ein jeder kleine Besitzer von Weinreben, deren es unzählige gibt, diejenigen Arten wählen und pflegen würde, die ihm am besten bezahlt würden, etwa nach dem Gewichte, — wie es am leichtesten auszuführen ist.

Es wird nicht schwer seyn, falls man eine leicht fahrbare Kelter, die in jeder Scheune aufgestellt werden kann, nicht anwenden will, in den Dörfern eine oder mehrere Keltern zu miethen, auch selbst Keller in einer Gegend, um welche herum man geneigt ist, Traubeneinkäufe zu machen, und sie zu bear-

*) Dieser Artikel kam ebenfalls nicht mehr zur Verhandlung. D. H.

beiten. Hierdurch würden nicht allein weit schneller, als es durch die eindringlichste Lehre, selbst durch Beispiele geschehen kann, die schlechten Rebarten verschwinden, der Wein nicht mehr auf Kosten seiner Qualität aus einem Gemenge der verschiedensten, überdem in ihrem Reifegrad nicht einmal gleichen, und in der Gährung sich verschieden verhaltenden, Trauben bestehen. Der kleine Landwirth würde darauf hingewiesen, nur das zu treiben, was er verstehen kann und versteht, nämlich die Erziehung der Trauben; er würde nicht länger, wie so häufig, auch seine guten Trauben in schlechten Wein verwandeln, wodurch seine Mühe unbelohnt bleibt und seine Auslagen nicht ersetzt werden.

Der große, unter Umständen unersetzliche, Verlust, darin bestehend, daß der Wein im Keller des kleineren Landmannes, wenn er nicht schnell Absatz findet, meistens von Monat zu Monat nicht besser, sondern schlechter wird, würde vermieden. Es erfolgt meistens in Folge langen Wartens auf eine fremde Kelter aus Mangel einer eigenen, wegen schlechter, oft geborgter Fässer, wegen Mangels an guter Pflege, und aus der vielfachen Versuchung, die Weine zu probiren, ohne sogleich aufzufüllen. Weinhändler werden diesen Zustand wohl kennen, aber dieser Verlust ist ein großer, ein absoluter, denn der Käufer, der sich etwa noch findet, gewinnt nicht, was der Eigner verliert, wie es etwa geschähe, wenn der letztere nach dem Herbste wohlfeil verkauft, weil dann der Käufer das erhält, was der erste entbehrt. Die Qualität geht dann nicht verloren, also auch nichts vom wahren Werthe, der nur überging von Einem zum Andern.

Endlich erhielte der kleine Winzer ohne weitere Sorge, Mühe und Gefahr den Preis für seine Trauben sofort baar, und entginge so vielen Verwicklungen und Verlusten, die ihn jetzt ein Jahr in das andere quälen, ja unter Umständen zu Schulden und zum Verderben führen, wie dieses überall in zahlreichen Beispielen nachgewiesen werden kann. In dieser Beziehung hat selbst der Name Weinbau und Weinbauer nachtheilig gewirkt, weil er, an sich unrichtig, von dem Gedanken abzog, daß der Besitzer von Weinreben n i c h t n o t h w e n d i g W e i n m a c h e n muß.

Man nennt den Besitzer von Schafheerden oder Baumwolleplantagen zwar Wolle-Erzeuger oder Baumwolle-Erzeuger, aber nicht Tuch- und Kattun-Erzeuger; die Bauern, welche

Kartoffeln, Runkelrüben und Gerste bauen, heißen nicht Branntwein-, Zucker- und Bier-Bauern und Niemand muthet ihnen zu, und sie bilden sich nicht ein, auch sind sie nicht genöthigt, aus ihren Produkten erst Branntwein, Zucker und Bier zu machen, um sie abzusetzen; ihr ganzes Trachten ist vielmehr dahin gerichtet, recht gute Kartoffeln und Runkelrüben zu bauen, und, wie die Zuckerfabrikanten schnell dahin gewirkt haben und wirken, daß zu ihrem und der Bauern Vortheil die beste Rübe, die weiße sogenannte schlesische Zuckerrübe gepflanzt wird, so könnten auch eigentliche Weinproducenten dahin wirken, daß die ihnen nützlichsten Traubenarten gepflanzt und gehörig gepflegt werden.

Es ist also nicht ein bloßes Spiel mit einem Namen, sondern es hat eine ernstere Bedeutung, wenn gewünscht wird, daß die vorstehend bezeichnete friedliche und industrielle Umwälzung auch bei diesem Zweige der Landwirthschaft erfolgen möge, und so allmählich unsere Weintraubenbauern aufhören, die am meisten mit Sorgen belasteten wie meistens die ärmsten zu seyn, während sie die schwersten der landwirthschaftlichen Arbeiten zu verrichten haben.

Verhandlungen

der

Weinmusterungs-Section.

Bericht

des

Präsidenten der Weinmusterungs-Section, Oberrevisors Katz,

über

die Arbeiten dieser Section.

Nachdem am 21. Oktober die allgemeine Versammlung eröffnet und von dem Präsidenten derselben die Aufforderung zur Bildung der einzelnen Sectionen und der Wahl ihrer Präsidenten und Sekretäre ergangen, und diese Wahl sofort vollzogen war, fand an diesem Tage bei der Weinbausektion blos eine vorbereitende Versammlung statt, in der folgende Beschlüsse gefaßt worden:

1) die Prüfung der eingekommenen Weinproben soll in dem, in Großherzoglichem Regierungsgebäude hierzu eingeräumten, Local vorgenommen und damit am 22. Oktober Morgens halb acht Uhr begonnen, und

2) die Weine sollen zuerst durch 6 aus den Sectionsmitgliedern und weitere von denselben zu wählenden Experten geprüft und dann den übrigen Mitgliedern vorgestellt werden.

In der sogleich stattgefundenen Wahl zu Experten fielen die meisten Stimmen auf die bereits S. 15 genannten Herren, mit Ausnahme des Herrn Generallieutenant v. Röder, Excellenz, und Herrn Wannenmann, die erst nach dieser Wahl von den erst erwählten 6 Experten zur Verstärkung ihrer Commission erwählt worden waren.

Hierauf wurden am 22. Oktober von diesen Experten, vor dem Beginn der Prüfung, in Bezug auf die Vornahme derselben nachstehende Bestimmungen getroffen:

1) die Prüfung beginnt mit den nicht mousirenden weißen Weinen, denen die nicht mousirenden rothen und endlich die mousirenden Weine folgen;

2) die nicht mousirenden Weine werden, nach Jahrgängen und nach Weingegenden abgetheilt, zur Prüfung aufgestellt;

3) hinsichtlich der Jahrgänge ist die Reihenfolge in nachstehender Weise einzuhalten:

a) ältere Weine als von 1834,
b) 1838er Weine,
c) 1836er „
d) 1835er „
e) 1834er „
f) 1839er „

4) die Eintheilung und Benennung der einzelnen Gegenden, in welchen die Weine gewachsen, wird in der Weise beibehalten, wie sie die Versammlung vom vorhergehenden Jahr zu Heidelberg festgesetzt hat und in dieser Beziehung

5) die Reihenfolge beobachtet:

a) Weine aus der Wetterau,
b) „ von der Mosel,
c) „ „ „ Nahe,
d) „ aus Baden, mit Ausnahme jener von der Bergstraße,
e) „ von der Bergstraße,
f) „ aus der baierischen Pfalz,
g) „ „ Rheinhessen,
h) „ „ dem Rheingau.

Im Ganzen waren 76 Sorten nicht moussirende und 11 Sorten moussirende Weine eingesandt worden, und zwar von ersteren

1) aus der Wetterau	Sorten:	
1827er	1	
1834er	3	
		4 Sorten.
2) von der Mosel		
1839er		1 „
3) von der Nahe		
1836er	1	
1838er	1	
1839er	2	
		4 „
4) aus der badischen Taubergegend		
1835er		1 „
zu übertragen . .		10 Sorten.

Uebertrag . . 10 Sorten.

5) von der Bergstraße	Sorten:		
1834er	1		
1835er	3		
1839er	2		
		6	„
6) aus der baierischen Pfalz			
1834er	8		
1838er	1		
1839er	3		
		12	„
7) aus Reinhessen			
1827er	1		
1831er	1		
1834er	17		
1835er	7		
1836er	2		
1839er	7		
		35	„
8) aus dem Rheingau			
1834er	3		
1836er	1		
1838er	1		
1839er	8		
		13	„
zusammen obige . .		76	Sorten.

oder nach Jahrgängen zusammengestellt:

1) 1827er . . .	2	Sorten.
2) 1831er . . .	1	„
3) 1834er . . .	32	„
4) 1835er . . .	11	„
5) 1836er . . .	4	„
6) 1838er . . .	3	„
7) 1839er . . .	23	„
im Ganzen wieder .	76	Sorten.

Nach dem Ergebniß der am 22. Oktober mit den nicht moussirenden und am 23. Oktober mit den moussirenden Weinen, unter genauer Beobachtung der angeführten Bestimmungen, vor-

genommenen Musterung sind nun diese Weine in folgender Weise geordnet und ihnen dabei die angefügten Prädicate beigelegt worden;

1827er aus der Wetterau,

von Herrn Postmeister Reuel in Gelnhausen — ein reifer guter Wein, mit etwas Bodengeschmack und großer Firne;

1827er aus Rheinhessen,

von Frau von Herding zu Nierstein — aus der Glöck — ein vorzüglicher, feiner, bouquetreicher, jugendlich erhaltener Wein;

1831er aus Rheinhessen,

ein dünner, rasch gealterter Wein;

1838er von der Nahe,

von Herrn Landrath Hout zu Kreuznach — Ruland aus dem Mönchberg — für den Jahrgang gut, bouquetreich, reingährig;

1838er aus der baierischen Pfalz,

der Wein ist krank, weßhalb kein richtiges Urtheil gefällt werden kann;

1838er aus dem Rheingau,

zeichnet sich durch auffallende Stärke aus, die Süße scheint durch Kunst erhalten;

1836er aus Rheinhessen,

1) von Herrn Joseph Brilmayer aus Bingen — Scharlachberger — für den Jahrgang ausgezeichnet gut;
2) von Herrn Johann Anton Mayer in Mainz — Michaelsberger — gut;

1836er aus dem Rheingau,

von Herrn Justizrath Betz in Mainz — Hochheimer aus der Weit und dem Rauchloch, Ausbruch-Riesling — ausgezeichnet gut;

1835er badischer Tauberwein;

von Herrn Hofrath Gerger in Gerlachsheim — Leopoldsberger — ein reingähriger, guter, kräftiger Wein;

1835er von der Bergstraße,

1) von Herrn Obereinnehmer Heckler in Bensheim — aus dem Rangert, ²/₃ Traminer, ¹/₃ Riesling — guter angenehmer Wein;

2) von Herrn Johann Müller jun. in Bensheim — Riesling, Auslese — ein guter edler Wein, noch in der Entwicklung begriffen und darum etwas unruhig;
3) von demselben — gemischter Satz, Auslese — ein guter, edler, starker Wein, noch in der Entwicklung begriffen und darum etwas unruhig.

Im Allgemeinen beweisen sich diese 3 Weine als schön und verdienen darum einer auszeichnenden Erwähnung.

1835er aus Rheinhessen,

1) von Herrn Joseph Brilmayer in Bingen — Scharlachberger — ausgezeichnet, aber etwas roh (ein bei Einfüllung edler Weine in Flaschen manchmal eintretender Zustand.)
2) von Herrn Ackermann in Nackenheim — vorzüglich;
3) von Frau von Herding zu Nierstein — aus dem Pfuhlweg — sehr gut;
4) von derselben — aus der Glöck,
5) von derselben — aus dem von Dalberger Garten,
6) von Herrn Moritz in Mainz — Bocksteiner,
7) von Herrn J. Hofmann in Oppenheim,

(4–7:) gute Weine.

1834er aus der Wetterau,

1) von Herrn Dr. Cassebeer aus Gelnhausen — ein guter Wein;
2) von Herrn Postmeister Moritz Clever aus Gelnhausen — Neusaßer — gut, aber etwas geringer als der vorhergehende;
3) ein Wein mit unreinem Faßgeschmack;

1834er von der Bergstraße,

von Herrn Stadtrath Müller in Heppenheim — Schloßberger, Riesling, Nachlese — ein reingähriger, aber nicht schwerer Wein;

1834er aus Rheinhessen,

1) von Herrn Controleur Heybens in Bingen — aus Labenheim an der Nahe, Rolland;
2) von Dahl's Kindern in Bingen — Ohligsberger, Rolland;
3) von Herrn Joseph Brilmayer in Bingen — Scharlachberger;
4) von Herrn Notar Mann in Mainz — Laubenheimer, Riesling, Traminer und Burgunder, Auslese;
5) von Herrn J. Hofmann in Oppenheim;

6) von Herrn Controleur Heybens in Bingen — Scharlachberger;
7) von Frau von Herding in Nierstein — aus dem Pfuhlweg.

Diese Weine, unter sich in der Güte nur wenig verschieden, qualificiren sich als gute, reingährige, süße Weine mit schönem Bouquet, ohne jedoch individuell auf ausgezeichnete Vortrefflichkeit Anspruch machen zu können;

8) von Dahl's Kindern in Bingen — aus dem Kempter Berg;
9) „ denselben — Scharlachberger Nr. 1;
10) „ denselben — aus dem Kempter Rheinberg:
11) „ denselben — von Eisel;
12) „ Herrn Controleur Heybens in Bingen — aus Laubenheim an der Nahe, Feld;
13) von Dahl's Kindern — Scharlachberger Nr. 2;
14) „ denselben — Scharlachberger Nr. 3;
15) „ Herrn Moritz in Mainz — Bocksteiner.

Diese letzteren 8 Weine sind rein und sorgfältig erzogen, ohne ausgezeichnete Vorzüge;

16 u. 17) sind geringer als alle übrigen und verdienen keine besondere Erwähnung;

1834er aus der baierischen Pfalz.

Die Experten erklärten hinsichtlich der ihnen vorgesetzten 8 Proben, daß, da diese Proben nur Producte des oberen Hardtgebirges enthielten, mithin hierdurch die Gewächse des ganzen Gebirgs nicht würdig repräsentirt werden könnten, man außer Stand sey, ohne der Güte eines Theils der vorhandenen Weine zu nahe zu treten, einen umfassenden Begriff über das 1834er Gewächs des Hardtgebirgs sich hierdurch zu erwerben;

1834er aus dem Rheingau,

1) von Herrn Humann und Mappes, Sohn, in Mainz — Gräfenberger Ausbruch — ausgezeichnet durch edle Stärke und Bouquet;
2) von Herrn Dael in Mainz — Geisenheimer, Rothenberger — zeichnet sich durch Feinheit besonders aus;
3) von Herrn Oberschultheiß Sturm in Winkel — aus dem Hasensprung.

Diese 3 Weine wurden vorzüglich gut befunden;

1839er Mosler,

von Herrn Dr. Graf in Trarbach — Wein von Berncastel — für den Jahrgang sehr schön;

1839er Nahewein,

Beide Proben sind zähe und deßhalb zur Beurtheilung nicht geeignet;

1839er von der Bergstraße,

1) von Herrn von Babo in Weinheim — Hubberger Riesling — sehr schön und für den Jahrgang ausgezeichnet;
2) Ohne besondere Beachtung gelassen;

1839er aus der baierischen Pfalz,

1) von Herrn Spindler in Forst — ½ Riesling, ½ Traminer — guter Wein;
2) von demselben — Riesling — etwas geringer als der vorhergehende;
3) ohne besondere Beachtung gelassen;

1839er aus Rheinhessen,

1) von Herrn Ackermann in Nackenheim — zeichnet sich durch große Stärke und frühe Entwicklung aus;
2) von Herrn C. J. Fritzdorf in Mainz — Niersteiner — ist besonders fein und aromatisch und steht dem vorhergehenden an Güte gleich;
3) von demselben — Nackenheimer — sehr gut;
4) „ Herrn Ackermann in Nackenheim — sehr gut;
5) „ demselben;
6) „ Herrn Pfarrer Christ in Nierstein, durch Herrn Humann und Mappes, Sohn, in Mainz vorgestellt — Niersteiner, Ausbruch;
7) von Herrn Joseph Brilmayer in Bingen — Scharlachberger.

Die 3 letzten Weine sind ebenfalls von guter Qualität, jedoch bedeutend geringer, als die unter 1 bis 4;

1839er aus dem Rheingau,

1) von Sr. Durchlaucht dem Herzog von Nassau — Rüdesheimer aus dem Schloßberg, Riesling;
2) von Höchstdemselben — Hochheimer Domdechanei, Riesling;
3) von Sr. Durchlaucht dem Fürsten von Isenburg — Hochheimer, Ausbruch;

4) von Sr. Durchlaucht dem Herzog von Nassau — Steinberger, Riesling;
5) von Herrn Johann Kindlinger in Neudorf;
6) von Herrn Humann und Mappes, Sohn, in Mainz — Gräfenberger, Ausbruch.

Diesen 6 Weinen wurde das Prädicat „ausgezeichnet gut" beigelegt.

Von den 8 Experten erklärten 7 hinsichtlich der beiden übrigen Proben, daß dieselben sich durch auffallende Stärke auszeichnen, ihre große Süße jedoch durch Kunst erhalten zu seyn scheine.

Die eingekommenen 2 Proben von rothen Weinen konnten auf besondere Beachtung keinen Anspruch machen.

Mousirende Weine.

1 bis 5) von Herrn Dael, Lauteren und Mappes in Mainz — wurden für ganz ausgezeichnet erklärt;*)
6) von denselben;
7) „ Herrn F. Kehrmann und Comp. in Coblenz — Scharzer;
8) von Herrn Burgeff und Schweickardt in Hochheim;
9) „ Herrn Dietrich und Vollmar in Oppenheim — wenig mousirend;
10) von denselben — nicht mousirend;
11) „ Herrn F. Kehrmann und Comp. in Coblenz — Scharzer.

Die letzten 6 Weine verdienen das Prädicat „gut".

Mehrfach wurde das Bedauern der Versammlung ausgesprochen, daß mehrere ausgezeichnete Weingegenden, wie die baierische Pfalz, Franken, das badische Oberland und die Moselgegend gar nicht, oder doch nur sehr wenig bei der Musterung repräsentirt waren, und der Wunsch ausgedrückt, daß im künftigen Jahre Proben der vorzüglicheren Weine aus allen Weingegenden Deutschlands eingesendet werden möchten.

---

*) Weine schon im Jahre 1832 und 1833 von denselben gezogen und bei der Musterung präsentirt, waren in der Stärke des Mousse einigermaßen schwächer geworden, standen aber, was sehr erheblich schien, an Klarheit und gutem Geschmack denen von neuester Ziehung nicht nach.

Verhandlungen

der

Obstbau-Section.

Bericht

des Präsidenten der Obstbau-Section, des Gr. Universitäts-Garteninspectors Metzger,

über die geleisteten Arbeiten derselben.*)

Erste Sitzung.

Mittwoch, den 21. Oktober 1840.

Nachdem die Obstbausektion sich constituirt und ihren Präsidenten gewählt hat, wurden die eingegangenen Berichte und die zur Bestimmung eingeschickten Obstarten an die aus 37 Mitgliedern bestehende Section übergeben, die Tagesordnung für die 3 Arbeitstage festgesetzt, und sodann mit Lust und Eifer von sämmtlichen Mitgliedern zur nicht unbedeutenden und mühevollen Arbeit, am 21. Oktober Morgens 10 Uhr, geschritten.

Zuerst beschäftigte man sich mit der Aufnahme der eingegangenen Obstarten, und es ergab sich, daß aus den verschiedensten Gauen vom Großherzogthum Hessen, von Kurhessen, Baden und Nassau reichhaltige Sammlungen meist interessanter Wirthschafts- und Garten-Sorten eingegangen sind, deren Berichtigung viele wichtige Aufschlüsse in der vaterländischen Obstcultur darbietet.

Hierauf forderte der Präsident die Mitglieder zum Vortrag der angekündigten oder übergebenen Aufsätze über Pomologie auf.

Herr Bürgermeister, Professor Dr. Neeb aus Niedersaulheim gab sofort höchst interessante Aufschlüsse und Er-

*) Da dieser Bericht die Verhandlungen der Obstbau-Section auch ganz im Speciellen berührt, so glaubte der Herausgeber die einzelnen Sitzungsprotokolle aus dem Drucke weglassen zu können. D. H.

fahrungen über die Cultur und den Werth des Wallnußbaumes.

(Beilage Nr. 1.)

Ihm folgte:

Herr Oekonom Haßloch von Hofadamsthal, mit einem interessanten Bericht über die Anlegung seines Guts und die daselbst erzogenen Wirthschafts-Obstsorten, die jetzt in höchstem Ertrag stehen und wobei er durch die Angabe der jährlichen Einnahme an Obst nachwies, wie wichtig und erträglich die Obstcultur für den Landwirth werden kann.

Dieser eifrige Verfechter der Obstkultur hebt besonders heraus, wie wichtig es sey, die Jugend in den Schulen für die Erlernung der Obstbaumzucht heranbilden zu lassen, und macht hierzu musterhafte Vorschläge, die alle Berücksichtigung verdienen.

(Beilage Nr. 2.)

Sehr treffend bemerkt hierauf Herr Generallieutenant von Röder, daß dieser Zweck nur dann erreicht werden könne, wenn junge Leute in Baumschulen gebildet würden. Man habe bereits in Würtemberg Schritte gethan, daß für das Oberamt Ludwigsburg einige Leute auf Kosten der Gemeinden in der Baumschule zu Hohenheim in diesem Fache unterrichtet würden, die dann nach ihrer Rückkehr die Pflege der Baumschulen und aller Obstbaumpflanzungen ihrer Gemeinden, sowie die Unterrichtung der Jugend in der Obstbaumzucht zu übernehmen hätten.

Ferner nahm Herr Regierungsrath von Meer Veranlassung, eine Notiz über die im Herzogthum Nassau bestehende allerhöchste Verordnung, in Betreff der Anlage von Gemeindebauschulen, zu den Akten zu geben, welche dem Haßloch'schen Vortrag angereiht werden wird.

(Unterbeilage zu Nr. 2.)

Herr Oekonomierath Zeller berichtet ausführlich über die mangelhaften Obstdörren und weist durch getrocknete Zwetschgen nach, wie sehr diese, durch sogenannte Luftdörren, nach Art der neuen Malzdörren, verbessert werden könnten.

Herr Geheimerrath Schenck schließt sich diesem Vorschlage an und bemerkt, daß ein Capital zur Errichtung einer Musterobstdörre in Darmstadt bereit liege, und fordert die sämmtlichen Glieder der Section auf, Beiträge und Er-

fahrungen hierzu mittheilen zu wollen, die von verschiedenen Seiten freundlich zugesichert wurden.

(Beilage Nr. 3.)

Herr Revisor Haill aus Wertheim zeigt einen von ihm zweckmäßig verbesserten Obstbrecher vor und gibt über die Brauchbarkeit desselben recht interessante Belehrungen.

(Beilage Nr. 4.)

Nach Abhaltung dieser 4 Vorträge forderte der Präsident sämmtliche Sectionsglieder auf, zu bestimmen, ob diese Vorträge zum Druck in das allgemeine Protokoll übergeben werden sollen? was mit allgemeiner Zustimmung beschlossen und worauf die Sitzung aufgehoben wurde.

Zweite Sitzung.

Donnerstag, den 22. Oktober 1840.

Dieser Tag wurde ausschließlich für die Musterung der eingegangenen reichhaltigen und schönen Obstsammlung bestimmt. Es war erfreulich, die schön arrangirten Obstreihen, die nahe an 1500 Obstparthieen zählten, zu überschauen, so wie die freudige Theilnahme der Sectionsglieder, die sich zur Lösung dieser schwierigen Aufgabe bereitwillig eingefunden hatten, zu vernehmen.

Bei der Masse von Arbeit, bei der Schwierigkeit ihrer Lösung und bei der kurzen Zeit des Beisammenseyns vereinigte man sich allgemein dahin, daß vorerst die wichtigsten deutschen Nationalsorten geordnet, und die minder wichtigen Gegenstände, zur weiteren Prüfung, den Winter über in einem zu bestimmenden Lokale gelagert und beobachtet, sowie die Resultate für die nächste Versammlung vorbereitet werden sollten.

Zunächst faßte hierauf die Obstbau-Section die reiche Suite der vielartig variirenden Matäpfel ins Auge, die wohl in keinem Theile von Deutschland so vielfältig erscheinen, als gerade in hiesiger Gegend, und man sortirte 51 eingesandte Parthieen, die sich unter die bereits im vorigen Jahre festgestellten 4 Spielarten, als den braunen, den braungestreiften, den rothbackigen und unter den gemeinen Matapfel einrangirten.

Nicht minder reichhaltig waren die Suiten des leichten Matapfels, Cermesapfels, Neutzerlings, des Stettiners, der Borsdorfer, englischen Reinette, Carthäuser, Cassler Reinette, des Tafetapfels und vieler anderen, von denen bereits 237 Parthieen pomologisch bestimmt und geordnet wurden, die sich alle an unsere vorjährigen Arbeiten anschließen und zugleich den Beweis lieferten, wie sorgfältig jene Berichtigungen ausgeführt wurden.

Die Arbeiten schlossen erst Nachmittags 4 Uhr, und die Fortsetzung wurde auf den 23. Morgens 7 Uhr beschlossen.

Dritte Sitzung.

Freitag, den 23. Oktober 1840.

Es versammelten sich zur benannten Zeit die sämmtlichen Mitglieder, um mit der Musterung der Obstsorten fortzufahren.

Zuvorderst legte der Präsident den Entwurf eines Grundgesetzes für die Gesellschaft von Herrn Medicinal-Assessor Kölges in Mainz zur Berathung vor, worauf sich die Section aber nicht weiter einlassen wollte, indem sie vielmehr einstimmig bemerkte, daß, nachdem die Gesellschaft ohne besondere Formen ihr gemeinnütziges Ziel erreicht habe, sie nicht einsehe, wozu sich dieselbe einen unnützen Zwang anlegen und nicht bei der bisherigen Einrichtung verbleiben wolle.

Hierauf trägt Herr Revisor Haill über das Einkürzen der Pfirsichbäume bald nach der Blüthe, ähnlich dem Einkürzen der Traubenstöcke, vor,

(Beilage Nr. 5.)

uns wies nach, daß die Fruchtbarkeit des Pfirsichbaums dadurch vermehrt werde. Die Gesellschaft bat Herrn Haill um die weitere Fortsetzung der Versuche auch in andern Jahren und um weiter gefällige Mittheilung der deßfallsigen Ergebnisse.

Man schritt nun zur Fortsetzung der Obstuntersuchung, begann sofort mit dem Reste der noch zu ordnenden wichtigsten Aepfelsorten und schloß mit den Hauptformen der Birnen. Im Ganzen wurden bei der sehr beschränkten Zeit 85 Aepfel von den verschiedensten Gegenden unter 12 Arten, und 57 Birnen unter 6 feste Arten eingetheilt.

Es wurden somit im Ganzen 379 der wichtigsten Obstarten geordnet und in das Protokoll eingetragen, durch deren Veröffentlichung wir manche interessante Aufschlüsse erlangen werden.

Wegen Kürze der Zeit mußte jedoch noch eine nicht unbedeutende Parthie Obstsorten liegen bleiben, deren Berichtigung ebenfalls wichtig ist. Die Obstbau-Section beschloß daher, diese sämmtlichen Obstsorten verpacken und nach Darmstadt verbringen zu

lassen, woselbst diese gelagert und den Winter über weiter geordnet werden sollen. Zur richtigen Versendung wurden Herr von Jungenfeld und die Herren Gärtner Schott, Schmelz und Hock gewählt, welche sich zur Uebernahme dieses Geschäftes bereit erklärten.

Ebenso gab Oekonomierath Zeller die Zusicherung, daß er ein geeignetes Lokal zum Lagern ausmitteln und einige Herren in Darmstadt zur weiteren Berichtigung derselben ersuchen werde.*)

Auf diesem Wege, meine Herren, wurden in kurzer Frist, durch die Thätigkeit der pomologischen Section und durch das bereitwillige Zusammenbringen so vieler interessanter Obstsorten, eine große Arbeit geschaffen, deren Früchte nicht ausbleiben werden. Schon jetzt kennen wir eine Menge Wirthschaftssorten, die sich zur Anpflanzung von Straßen, auf den Feldern, zumal in rauhen Klimaten eignen. Die Besitzer von Baumschulen sind der Gesellschaft für diese Aufschlüsse vielen Dank schuldig, indem sie nur dadurch die Wege allmählig kennen lernen, auf denen man die brauchbarsten Wirthschaftssorten erlangen kann. Sie werden bei der Anzucht dieser Sorten jeden Landwirth befriedigen können und nicht länger mit der Anzucht fremdartiger Obstsorten allein sich befassen, durch deren Anpflanzung schon so vieles Lehrgeld bezahlt werden mußte. Den Obstzüchtern und Baumschulenbesitzern empfehlen wir besonders, diese Obstsorten für ihre Zwecke zu berücksichtigen, und geben ihnen zu bedenken, daß nur durch sie und keineswegs durch die ausländischen vielen Obstsorten die Obstkultur gedeihlich emporgehoben werden kann.

Wir scheiden nun mit der Ueberzeugung, daß wir die 3 schönen Tage in Mainz nicht blos gesellig und vergnügt verlebt, sondern auch zum Nutzen der Menschheit zugebracht haben.

*) Dieser hatten sich die Herren Garteninspector Schnittspahn und Hofgärtner Noack zu Darmstadt zu unterziehen die Güte gehabt, und ich glaube im Sinne der Versammlung zu handeln, indem ich hiermit für ihre, dieser Arbeit gewidmeten erspriesllichen Dienste den verbindlichsten Dank ausspreche. Die Bestimmungen der eingesandten Obstsorten folgen in der Beilage VI. D. Herausg.



Beilage I.

Ueber die Vorzüge des Nußbaumes,

welche ihn zur größeren Anpflanzung in den süddeutschen Landen empfehlungswürdig machen.

(Von Bürgermeister, Prof. Dr. Reeb zu Niedersaulheim.)

Der Nußbaum gehört der antidiluvianischen Pflanzenwelt an, man gewahrt Spuren seines Gehölzes und seiner Frucht am Lager von Braunkohlen. Er ist weit auf der Erde verbreitet. Nach Bericht des Trappisten Degeromb in seiner Pilgerreise nach dem Oriente gedeiht er auf den Bergen und in den Thälern Libanons zur ungemeinen Größe, und die Zeit seiner Fruchtlese wird durch öffentliche Belustigungen der dasigen Einwohner erheitert.

Der Baum wurde, wie es schon der Name der „Nuß" andeutet, aus den Ländern der lateinischen Sprache nach Deutschland verpflanzt, worin er sich doch nicht wohl in den rauheren Höhen über den 51. Grad nördlicher Breite hinaus gefallen will; obschon er aus milderem Himmelsstrich zu uns übergepflanzt wurde, so hat sich doch seine Frucht nicht verschlechtert und bedarf der Veredlung nicht durch Impfen und Pfropfen. Indessen auch diese Gattung von Fruchtbäumen unterliegt dem allgemeinen Gesetze des Einflusses durch Klima und Boden. Gewisse Eigenschaften seiner Frucht haben Varietäten mit in der Zeugung festgewurzelten Charakteren gebildet, daher ist es rathsam und nützlich, bei der Auswahl der Pflanznüsse darauf bedacht zu seyn, um vom künftigen Baume den beabsichtigten Vortheil zu erzielen. Folgende Arten verdienen zur Scheidung der schlechten, und zur Auswahl von besseren Sorten eine kurze Erwähnung.

Die schlechteste Art für landwirthschaftliche Zwecke ist die Pferdenuß, sie umschließt im größten Gehäuse den kleinsten Kern, und dieser ist unschmackhaft und arm an Oel; dabei ist der Baum nicht sehr fruchtbar.

Die Stein- oder Grübel-Nuß ist von jener das Gegentheil. Eine dicke Schale verbirgt einen vollen ölreichen Kern, allein die Nuß ist klein, der Kern, bei der dicken Schale, auch klein, und die Mühe des Auskernens sehr verdrießlich und Zeit raubend.

Den Vorzug unter den besseren Arten hat die Meisennuß, mit so dünner Schale, daß die Meisen sie aufpicken. Der Kern ist voll, süß, ölreich und am frühesten zeitig. Auch bei ungünstiger Witterung wird die Frucht reif.

Zwischen der dünnschaligen Meisenuß und der Stein- und Pferdenuß gibt es mehrere Abarten, mit vollem Kerne und weniger dicken Schale, allein die Abstufungen ihrer feststehenden Unterschiede sind doch so unmerklich, daß die Volkssprache sie nicht an bestimmte Namen zu heften vermocht hat. Nur noch eine so seltene als empfehlungswerthe Unterart will ich nicht unbemerkt übergehen. Ich fand bei meiner vieljährigen Beobachtung in der Niedersaulheimer Gemarkung einen Nußbaum, der eine kleine, aber dünnschalige Frucht, in dichtem Büschel, bei einer ganz ausgezeichneten Fruchtbarkeit, trägt. Ich fand nirgends seines Gleichen und bedaure von diesem nun ausgegangenen Baume keine Pflanznüsse genommen zu haben.

Nicht alle Arten treiben zu gleicher Frühlingszeit, nicht alle reifen zugleich im Herbste. In Distrikten, wo sie mehr dem Frühlingsreife ausgesetzt sind, rathet die Vorsicht spättreibende zu pflanzen. In der Niedersaulheimer Gemarkung stand noch vor wenigen Jahren ein Nußbaum, der niemals vor Johanni trieb, aber auch nur im Jahre 1811 seine Frucht zur Reife brachte. Er hatte dabei das Sonderbare, daß man seine schädliche Einwirkung auf die Fruchtbarkeit des Bodens und der Cerealien unter ihm nicht bemerkbar fand; und so gönnte ihm der Besitzer wegen dem zunehmenden Wachsthum viele Jahre die Stelle, die er auf seinem Acker beschattete.

Man irrt zu glauben, der Nußbaum trete spät in die Jahre der Fruchtbarkeit. Dieser Zeitpunkt bestimmt sich auch bei diesem organischen Gewächse nach der Lebensdauer, der Gattung und nach der dem Individuum zugewendeten Pflege. Ich sah wohlgepflegte Bäumchen schon im achten Jahre Früchte bringen. Auf einem und demselben Acker trugen schon die Bäumchen, denen ich nur den Ueberfluß der Zweige wegnahm, früher als die,

denen ich, um den Unterschied im Wachsthum zu bemerken, das Gestrüppe ließ. Bei ersteren wurde durch das bloße Ausschneiden der überflüssigen Aeste die Lebensthätigkeit zum Vortheil einer früheren Fruchtbarkeit und zugleich eines stärkeren Wachsthums erhöht. In einer ausgegrabenen aber wieder geebneten Kiesgrube steht einer meiner Nußbäume, der, mit einem andern nahen in einem Jahre gepflanzt, mehrere Jahre weit eher Nüsse trug, und dermalen nach 30 Jahren an Gehölz und Stamm mehr als das Doppelte von dem andern hoch und dick ist, weil die Wurzeln in dem fettern und zugleich aufgelockerten Boden sich leichter verbreiten konnten.

So dankbar dieser Fruchtbaum gegen sorgfältige Pflege ist, so sehr wird diese an ihm vernachlässigt, selbst die geringste Bedüngung, die kleinste Auflockerung des Bodens an den Wurzeln wird gar vielfach vermißt, keine Baumsäge berührt das strüppige, überflüssige Geäst, kein Messer nimmt die Ausschläge am Boden weg, und viele seiner Pflanzer meinen, da dieser Baum sich auch bei schlechtem Boden begnügt, er solle mit dem Boden allein vorlieb nehmen. In der Niedersaulheimer Gemarkung, worin seit Langem mehrere tausend Nußbäume stehen, war ich es, welcher mit der Düngung der meinigen etwas Neues eingeführt hat.

Die höheren Lagen eines Bannes sind diesem Baume ans zwei Ursachen zuträglicher als die Niederungen. Dort treten im Spätherbste gewöhnlich die Säfte eher zurück, als sie der Winter übereilen und Frostklüfte verursachen kann, und auf höheren Lagen fällt weniger Thau, der Wind verjagt ihn eher, als er zu Reif gefrieren, und dadurch die Tragknospen tödten kann.

Nicht alle Nußbäume erschöpfen gleich stark den Kreis des nächstliegenden Bodens. Einige Landwirthe setzen den Grund davon in eine besondere Abart von Bäumen, andere mit mehr Wahrscheinlichkeit in die besondere Weise der Pflanzung, und rathen an, beim Versetzen die Pfahlwurzel tief in die Erde zu versenken, und eben so mit den Seitenwurzeln zu verfahren. Auch die Wurzeln haben, wie die Blätter, eine bestimmte Sphäre ihrer Anziehungskraft gegen die nährenden Elemente. An einem sehr waldigen Baume, der alljährlich einige Malter Nüsse trägt, bemerkte ich dessen Unschädlichkeit für die unter und neben ihm wachsenden Früchte; und der Besitzer hat auch versichert, weder

Pflug noch Spaten erreiche je die tiefliegenden Seitenwurzeln dieses Baumes.

Die jungen Bäume treiben in den ersten Jahren der Versetzung gern aus dem unteren Stammende Wasserschosse; werden diese nicht bei Zeiten weggenommen, so nehmen die Säfte gern diesen kürzeren und leichteren Kanal, und der Stamm vertrocknet.

Kein anderer der Fruchtbäume entbehrt so leicht der Stütze, um gerade aufzuwachsen; schon stark gekrümmte Stämmchen richten sich im Freien nach und nach wieder gerade.

Weder Raupen noch Holzwürmer sind diesem Gewächse verderblich, zwar werden seine Blätter von dem Maikäfer benagt, allein ohne verwüstlichen Einfluß auf die Fruchtbarkeit. Andere Insecten, als Mücken und Fliegen, scheuen den Geruch und den Saft des Laubes. Man gebraucht dieses Mittel auch bei dem Zugvieh gegen dieses lästige Ungeziefer. Aus mehreren Vorzügen eignet sich diese Baumart in höheren Lagen zur Bepflanzung der Kunststraßen; sie ist durch das Malerische ihrer Astpartieen und des Laubwerkes, durch den hohen, in schöner Form aufstrebenden Wuchs die Freude des Wanderers, und bei Unwetter ihm ein gastwirthliches Schirmdach. Heute noch ist die schönste Allee an den rheinhessischen Kunststraßen die Reihe Nußbäume an der pariser Straße, so weit sie durch die beiden Gemarkungen von Nieder- und Obersaulheim zieht. Ich habe vor 30 Jahren ihre ausschließliche Pflanzung von dem Unternehmer der Baumpflanzung erwirkt, und ihr Ertrag macht schon dermalen alljährlich einen nicht unbeträchtlichen Einnahmeposten. 1038 Stämme allein stehen auf der Wegstrecke längs der Niedersaulheimer Gemarkung in einer Länge von 1500 Klaftern. Mit einiger Pflege kann nach 30 Jahren leicht das Drittheil der Grundsteuer von 6000 Morgen der Niedersaulheimer Gemarkung aus ihnen erzielt werden.

Die Lebensdauer dieses stolzen Gewächses, vorzüglich in höheren Lagen, erstreckt sich, mit einiger Pflege und Schonung, auf 120 bis 150 Jahre. Unter den Obstbäumen reicht an ihn nur der Baum, der die kleine Zuckerbirne trägt, an hohem Wuchse, Dicke des Stammes, und an Lebensalter.

Kein Fruchtbaum besitzt eine so starke Reproduktionskraft, als er. Er wird selten vom Brande heimgesucht. Schuhdicke Aeste mit Vorsicht rund um den Stamm abgesägt, über-

walzen sich und verheilen leicht ohne Baumsalbe. Frostklüfte müssen weit und groß seyn, um sein Leben zu verkürzen und den Stamm hohl zu machen. Die Zweige sind nicht sehr brüchig, ein mit noch so reichem Segen übergossener Baum bedarf gegen den Aestebruch keine Stütze.

An diesem Baume sind alle Theile, bis auf die kleinsten, benutzbar. Das dürre Laub wird wegen seiner starken Heizkraft in holzdürftigen Gegenden von den Armen zur Feuerung benutzt. Die grüne Schale der Nuß (Laufel) dient zum Dungmittel der Bäume, vielleicht als Gerbestoff. Die unreife um Johanni gepflückte Frucht wird von den Conditoren zum köstlichen Confecte bereitet, dem außer dem angenehmen Geschmack auch eine magenstärkende Kraft beigelegt wird. Die holzige Schale gibt bei starker Hitze salzreiche Asche; um diese Schalen kernen arme Leute andern die Nüsse ohne weiteren Lohn aus. Der Kern wird gegessen, und zu Salatöl benutzt. Diese Baumfrucht ist unter allen am weitesten verführbar und am längsten haltbar, sogar wächst ihre Oelhaltigkeit mit der Dauer; eine verständige Hausfrau benutzt darum lieber einjährige Nüsse zum Gewinn des Oels. Das Nußöl ist schmackhaft und wird nicht so leicht ranzig wie das Magsamenöl, das Oel aus Kernen mit einigen Aepfeln geschlagen, verliert bald den Beigeschmack. Diese Frucht als Waare hat, außer den dürren Zwetschgen, den ausgedehntesten Markt, besonders in den nordischen Ländern. Im Durchschnitt ist der Preis eines Malters Nüsse, Darmstädter Maaß, 4 bis 5 fl.; der jährliche Preis des Baumöls bestimmt, ob die Nüsse mehr Gewinn abwerfen, wenn sie so verkauft oder wenn sie zu Oel geschlagen werden. 1 Malter Nüsse gibt an die 5 Kümpfe Kerne, und diese 5 Kümpfe liefern 5 Maas Oel. Die für die Schweine benutzbaren Oelkuchen decken beinahe die Schlagkosten; man kann auch die Nüsse bei mäßiger Kälte schlagen, indem das Oel nicht leicht gesteht.

Das harte Stammholz ist für Politur und Beitze empfänglich und wird von den Kunstschreinern und Chaisenfabrikanten, sowie von den Drehern sehr gesucht. Es ist darum nicht allein das Verdienst der Mainzer Möbelfabrikanten, daß ihre schönen kunstgerechten Fabrikate ins weite Ausland verführt werden; in andern Gegenden, wo der Nußbaum (noch der

Rüsterbaum) nicht zu Hause ist, würde auch die Gelegenheit fehlen, das Talent zu erwecken und zu ermuntern.

Zur Warnung für die, welche im freien Felde von Gewittern überrascht werden, bemerken wir, daß in den Nußbaum der Blitz oft einschlägt; sey es, daß er wegen seiner Höhe, isolirtem Stande und seinem saftigen Laube den Blitz leicht anzieht, oder sei es, daß der Blitz eine besondere Sympathie zu diesem Baume hat, so, wie er vor den harzigen Nadelhölzern eine Abneigung zu äußern scheint.

Beilage II.

Ueber den

Unterricht der Jugend in der Obstbaumzucht,

als wesentliches Förderungsmittel der letztern.

(Vom Oekonomen Haßloch zu Hofadamsthal.)

Wir haben eine reiche Sammlung der vorzüglichsten Trauben- und Obst-Sorten vor Augen, und auch in diesem Zweige der ländlichen Industrie ein rasches Voranschreiten zu bemerken, welches durch die jährliche Versammlung der deutschen landwirthschaftlichen Gesellschaft noch mehr befördert werden wird.

Diese Früchte verdanken wir, neben den Segnungen des Himmels, dem rastlosen Fleiß, welcher unser Volk in allen Klimaten auszeichnet.

Es ist ein Fleiß, den Arbeit, Schweiß und Mühe stets umgeben, welcher durch seine gehärtete Hand die Hügel mit den köstlichsten Früchten schmückt, die Niederungen entsumpft und zu kräuterreichen Wiesen umwandelt, und ohne welchen die Erde eine freudenlose Wüste wäre.

Darum Ehre dem Mann, dessen rauhes Gewerbe Herz und Kopf nicht fühllos gemacht, noch verknöchert hat, und welcher neben den Sorgen und Mühen des Lebens den Sinn für das Schöne in seinem innern Menschen bewahrte. — Ihm seyen diese Zeilen ehrfurchtsvoll gewidmet.

Zacharias Becker, der Verfasser des rühmlichst bekannten Noth- und Hilfs-Büchleins, sagt in dem Kapitel über den Obstbau:

„Im schlechtsten Raum
Pflanz einen Baum,
Und pflege sein;
Er bringt dirs ein."

eine Wahrheit, welche man, obschon vor mehr wie 50 Jahren geschrieben, gegenwärtig noch, und zwar für solche Gemeinden nicht oft und nachdrücklich genug wiederholen kann, welche mit ihren Häusergiebeln nackt und kahl, dem Wanderer weder einen labenden Schatten, noch den geistigen Genuß der aromatischen Blüthen, noch die herbstliche Frucht darbieten.

In Bezug darauf sey mir erlaubt, der verehrlichen Versammlung einen Abriß aus meinem landwirthschaftlichen Wirken vortragen zu dürfen. Sollten diese Zeilen zu dem Becker'schen „besser machen, besser werden" etwas beitragen, so würde ich mich glücklich fühlen, wenigstens war der Wunsch des Besserwerdens der Grund, welcher diese Abhandlung in das Leben rief.

Die verehrliche Versammlung wird gestatten, daß ich dieselbe ohngefähr 40 bis 50 Jahre zurückführe. Um jedoch ihre Aufmerksamkeit nicht zu ermüden, werde ich mich kurz fassen, um so mehr, da mir mein Geschäft nur wenig Muse gewährt.

Es war in dem Jahr 1795, als ich vor den Thoren von Wiesbaden eine Baumschule von ohngefähr 2000 Stück, die erste allda, anlegte.

Die Wildlinge wurden aus Kernen gezogen und mit Obstarten veredelt, wovon ich Reißer und Frucht aus den Händen der längst verstorbenen Pomologen, Oberpfarrer Christ in Kronenberg und Geheimerrath Diel in Diez erhielt.

Die Veredlung geschah durch die Copulation, und es stehen mehrere Hunderte meiner Zöglinge in den obstreichen Fluren von Wiesbaden gesund, wohlgehalten und fruchtbar.

Im Jahre 1802 gewährte mir die Baumschule nicht mehr hinlängliche Beschäftigung, und ich kaufte am Fuße des Taunusgebirges, in einem freundlichen Waldthale, ohngefähr 1 Stunde von Wiesbaden, beiläufig hundert Morgen Haidewiesen zusammen, welche auf den Höhen mit Waldbäumen, in den Niederungen mit Erlengebüsch und Sumpf überzogen waren.

Nachdem alles, was dem Pflug im Wege stand, entfernt war, wurden die trocken gelegenen Höhen zu Ackerland umgepflügt, das Land der Tiefe entwässert und zu Wiesen angelegt.

Im Jahr 1803 bewohnte ich theilweise eine Bretterhütte, bis 1804 die nothdürftigsten Gebäude aufgeführt waren, in deren Nähe 2 Morgen, theils zu Gemüsegärtnerei, theils zur Baumschule, eingehegt wurden.

Dem Unternehmer der Urbarmachung war der Untergang prophezeiht, um so mehr, da ein damals in der Nähe wohnender, sehr begüterter Pächter, durch meinen Ankauf aufmerksam gemacht, in die Schranken trat, und den Morgen von 10 fl. bis zu 150 fl. hinaustrieb.

Wahr ist's! es war ein harter Stand, und nur durch die angestrengteste Arbeit und im Kampf mit allen Entbehrungen konnte das Unternehmen gelingen. — Und da gegenwärtig der früher ertragslose Boden alle Früchte, selbst Weizen und Kohl nicht ausgenommen, in voller Ueppigkeit hervorbringt, so blicke ich oft mit Wohlgefallen, allein nicht ohne stille Rührung, auf die vergangenen Zeiten zurück.

Sie, meine Herren, werden die kleine Abschweifung entschuldigen, — ich kehre zur Hauptsache zurück und bemerke:

daß im Herbst 1804 ohngefähr 12 Morgen des neu geschaffenen Landes, welches von der geringsten Qualität war, zu einer Baumanlage ausersehen, auf welchem sofort 107 Löcher zur Aufnahme der Bäume gegraben, und zur Einwirkung der Atmosphäre, den Winter hindurch offen gelassen wurden. Diese Löcher waren 5 Fuß weit und 4 Fuß tief, und von allen Seiten 30 rheinländische Fuß von einander. Im Frühjahre 1805 wurden die Gruben zur richtigen Tiefe mit fruchtbarer Erde angefüllt, die Bäume nach bekannten Regeln gesetzt und eingeschlämmt. Sie wuchsen vortrefflich und keiner blieb aus.

Im Herbst 1805 wurde mit der Baumpflanzung fortgefahren, und es wurden gesetzt: Kirschen (mit den vorzüglichsten Sorten oculirt) 26, Zwetschgen 61, Birnen 13, Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden 68 Stück.

Nun gab's eine Pause bis zum Jahr 1836, da wurde das Baumfeld erweitert und mit noch 81 Obstbäumen vermehrt, so daß gegenwärtig, inclusive des vom Garten, der Obstbaumbestand 356 Stück zählt.

Der verehrten Versammlung die Gefühle zu schildern, die zur Zeit der Baumblüthe mein Inneres bewegen, oder, wenn von der Sonne geröthet die Früchte an den Bäumen hängen, vermag ich nicht, wohl aber kann ich den Obstertrag vom Jahr 1838 und 1840, mit Hinweisung auf das Sprüchlein „in dem schlechtesten Raum einen Baum zu pflanzen“, genau angeben.

Im Jahr 1838 wurden erlöst

aus	Kirschen	51 fl.	— kr.
„	Mirabellen	100 „	— „
„	Zwetschgen	24 „	— „
„	Birnen	60 „	— „
„	Aepfeln	449 „	30 „
	Summe	684 fl.	30 kr.

von den Aepfeln wurden 28,692 Pfd. pr. 100 zu 1 fl. 30 kr. verkauft. —

Erlös vom Jahr 1840:

aus	Kirschen	44 fl.	— kr.
„	Mirabellen	125 „	— „
„	Zwetschgen	84 „	42 „
„	Birnen	15 „	— „
„	Aepfeln	615 „	— „
	Summe	883 fl.	42 kr.

Ausser obiger Einnahme verbraucht die Haushaltung jährlich für 75 fl. Obst aller Art.

Daß die Obsternten späterhin noch ergiebiger ausfallen werden, unterliegt keinem Zweifel, wenn man bedenkt, daß die Aepfelbäume erst 35 Jahre zählen, und folglich noch im Jünglingsalter sind.

Wollte man gegen den Obsterlös bemerken, daß die Feldfrüchte unter dem Schatten der Bäume im Ertrage zurückblieben, so ist dieses allerdings richtig, da aber der Verlust nicht höher wie ein Drittel, und wenn die Bäume weit genug auseinander stehen, selbst auf ein Viertel heruntersinkt, so steht der Verlust an sogenanntem Unternutzen gegen den Obernutzen in gar keinem Verhältniß.

Wegen dem Absatz des Obstes war man vor 30—40 Jahren bei reichen Ernten oft in Verlegenheit; allein heutigen Tages, wo

man in der Fabrikation des Obstweines bedeutende Fortschritte gemacht, und mit dem raschen Voranschreiten der Naturwissenschaften noch größere machen wird, kann man wegen dem Absatz ausser Sorgen seyn.

In den Jahren 1833, 1834, 1835, 1839 und 1840 habe ich zu einem rheinischen Stück 39 bis 43 Ctr. Aepfel gebraucht, und dieses Jahr die von Herrn von Babo voriges Jahr bei ähnlicher Versammlung bekannt gemachten Weidengeflechte, als Zwischenlagen in die Kelter, mit entschiedenem Vortheil benutzt, welches ich nicht unberührt übergehen durfte.

Mehrere Obstarten, welche sich sowohl durch ihre Fruchtbarkeit als ihre Güte zu Wein auszeichnen, sind von mir unter der Adresse „Obst von dem Hofe Adamsthal bei Wiesbaden" in die Ausstellung abgegeben worden und dort zu ersehen, wo ich nur noch Folgendes zuzufügen für nöthig finde:

Nr. 7. Leichter Matapfel, auch Frankfurter Matapfel, gehört ohnstreitig unter die fruchtbarsten in der großen Apfelfamilie. Er gibt vielen und schnell trinkbaren Wein, welcher übrigens auf das Lager nicht von langer Dauer ist.

Nach demselben folgt in Bezug auf die Fruchtbarkeit Nr. 6, Streifling, Streimerling, auch Cermesapfel, er liefert einen vorzüglichen und lagerhaften Wein.

An denselben schließen sich an: Nr. 8 der Neunzerling, sowie Nr. 9 der Bohnapfel, beide sehr fruchtbar und zu Wein vortrefflich — wozu man auch Nr. 12 zählen kann. Dieser Apfel ist wild aus dem Kerne gewachsen, daher ich ihn, in Ermanglung eines andern Namens, den „Wildling von Adamsthal" getauft habe. Die übrigen von mir der Ausstellung übergebenen Sorten gehören mehr oder weniger unter das sogenannte Tafelobst, unter welchen die Casselreinette oben ansteht.

Ich habe es gewagt, der Ausstellung eine Probe Obstwein zu übergeben. Derselbe hat mich ersucht, in seinem Namen die verehrliche Versammlung zu bitten, nach den vorzüglichen Weinproben, welche in diesen Tagen von den sonnenreichen Höhen des Rhein- und Hardtgebirges rc. in ihrer vollen Glorie herabgestiegen sind, und sich den vollen Beifall der Sachkenner genommen haben, ihm doch nicht zuzurufen „Wie kommt denn Saul unter die Propheten?" er verspricht dagegen, nicht

die Tafeln der Paläste, sondern in stiller Zurückgezogenheit nur die ländlichen Feste zu besuchen, und so viel in seinen Kräften steht, auf eine, der Gesundheit unschädliche, Art Heiterkeit und Frohsinn zu verbreiten. Das kann man ihm ja leicht erlauben.*)

Hier könnte ich schließen, doch sey mir erlaubt, die Nachsicht der verehrlichen Versammlung noch auf kurze Zeit, und zwar für einen Gegenstand, welcher mit dem Vorhergehenden in engster Berührung steht, in Anspruch zu nehmen.

Obgleich die Zeiten längst vorüber sind, wo sogenannte Baumpfropfer von Dorf zu Dorf zogen und sich ihre Kunst, alte Bäume umzupfropfen, sehr gut bezahlen ließen, so findet man gegenwärtig die Baumerziehung und Veredlung noch nicht so allgemein verbreitet, wie dieses die Nützlichkeit der Sache erfordert.

Von dieser Ueberzeugung ausgegangen, verordnet das Schuledikt für das Herzogthum Nassau: daß bei einer jeden Schule ein Garten seyn soll, in welchem die Dorfjugend in der ländlichen Gärtnerei und Bienenzucht, vorzüglich aber in der Obstbaumzucht unterrichtet werden soll.

Dem Berichterstatter wurde im Jahr 1819 der ehrenvolle Auftrag, diese schöne und volksthümliche Idee verwirklichen zu helfen, und er gab mehrere Jahre, als damaliger Administrator der für das Herzogthum Nassau angelegten Musterwirthschaft auf dem Hofe Gassenbach, den obersten Classen am Schullehrerseminarium in Idstein in der Obstbaumzucht Unterricht. Seine ehemaligen Schüler sind Männer geworden, und ihr Wirken sieht man in vielen Gemeinden meines Vaterlandes.

Als Freunde der Volksbildung werden Sie, meine Herren! die Bitte nicht unbescheiden finden, und mit mir einverstanden seyn:

daß es allen deutschen Regierungen gefallen möge, ähnliche Anstalten auf ihren Schullehrer-Seminarien in das Leben zu rufen.

Damit aber auch die gegenwärtig der Schule schon entlassene männliche Jugend in die Vortheile gesetzt werde, welche nothwendig aus einem solchen Unterrichte entspringen, so bitten Sie

*) Diese Obstweinprobe ward von Kennern untersucht und für vorzüglich erklärt. D. H.

mit mir unsere für das Wohl des Volkes besorgten Staatsregierungen, die

Sonntags- oder Abend-Schulen da, wo dieselben noch nicht eingeführt sind, in das Leben zu rufen.

Schulanstalten der Art sind seit 1817 von einer Privatgesellschaft Frankfurter Bürger, welche unter dem Namen „Polytechnischer Verein“ bekannt ist, errichtet worden. Es gingen aus dem Anfangs ganz kleinen Institut bis Ende 1839, wo dasselbe von mehreren hundert Handwerksgesellen und Lehrlingen besucht wird, 9 bis 10,000 Zöglinge aller Weltgegenden und Religionen hervor.

Die Regierung des Herzogthums Nassau hat in dem abgewichenen Jahr angeordnet:

daß in allen Gemeinden des Landes alle Jünglinge vom vierzehnten bis achtzehnten Jahr Abend- oder Sonntags-Schulen besuchen müssen, und daß ferner eine kleine Büchersammlung oder Dorfbibliothek mit jährlichen 5 bis 10 fl. aus den Gemeindecassen angelegt werden soll.

Ich enthalte mich, einer Versammlung von Männern, wie die heutige, die Wichtigkeit dieser Verordnungen und den unübersehbaren Nutzen für das Volksleben auseinander zu setzen, und bemerke nur, daß mir seit einer Reihe von Jahren keine folgenreichere und segenbringendere Verordnung für mein Vaterland bekannt geworden ist.

„Schon zeigen sich die Früchte, welche diese Abendschulen getragen“, — so schrieb mir ein Freund, Kirchenrath Schellenberg, Pfarrer in Bierstadt, Amts Wiesbaden, welcher früher als Pädagog und in reiferen Jahren als Landgeistlicher einen reichen Segen um sich her zu verbreiten bemüht war.

Den Bemühungen dieses braven Mannes ist es gelungen, in den Winterabendstunden die der Schule entlassene Jugend, 40 bis 50 an der Zahl, um sich her zu versammeln, wo dieselbe, in Verbindung mit tüchtigen, für ihren Beruf begeisterten Lehrern in allen den Landleuten nützlichen Wissenschaften unterrichtet werden.

Auch ist die Gemeindebibliothek, welche nicht allein landwirthschaftliche und technologische, sondern auch schön wissenschaft-

liche und religiöse, der Fassungskraft angemessene Schriften enthält, bis gegen 60 Bände herangewachsen, welche von Alt und Jung in den langen Winterabenden mit neuer Lust gelesen werden, wodurch, nach dem Bericht des Dorfschulzen, das Besuchen der Wirthshäuser, des Kartenspiels ꝛc. und die daraus entspringenden Folgen zusehends abgenommen haben — und, um mit unserm Noth- und Hilfs-Büchlein zu reden, „ein neues Leben in das Dorf gekommen wäre“.

Daß Reformen der Art gar nicht kostspielig sind, werden Sie, meine Herren, eingestehen.

Es gehört dazu ein Geistlicher, welcher gleich meinem Freunde so recht innig von seinem Beruf zu Volksbildung ergriffen ist, und welcher von tüchtigem Schullehrer und Bürgermeister unterstützt werden muß.

Wollen diese, ich möchte sagen, heiligen Drei, mit allem Ernste den geistigen und folgerecht daraus herfließenden materiellen Wohlstand der Gemeinde, so werden sie von unsern aufgeklärten Regierungen daran um so weniger gehindert werden, als man zu der Einsicht gekommen ist:

daß ein gebildetes, aufgeklärtes und wohlhabendes Volk das Vaterland mehr liebt, und mehr producirt, wie ein unwissendes, verarmtes oder verdumpftes, welch' Letzteres die Hauptbevölkerung zu den Armen- und Corrections-Häusern liefert.

Wollen Sie, meine Herren, zur Unterstützung meiner nur unvollständig und nur im Allgemeinen vorgetragenen Ansichten und Wünsche Autoritäten und Namen genannt haben, die durch das gelehrte Deutschland einen ausgebreiteten Ruf haben, so mache ich Sie auf die neuesten Schriften des Professors Liebig in Giessen und Professors Schmitthenner allda aufmerksam, von welchen der Letztere in seiner „Kultur und Schule“ und zwar pag. 56 sagt:

„Es gab eine Zeit, wo der an die Scholle gebundene Bauer eben so dumm hinter dem Pfluge herging, wie sein Ochse vor demselben, und der Handwerker in den Werkstätten von früh bis spät mechanisch und gedankenlos den Fluch der Arbeit trug. Das war die gute alte Zeit, die abzulaufen beginnt. Denn die Bildung der neueren Zeit drängt

und treibt dahin, daß Landwirthschaft, Gewerbe und alle Künste rationell betrieben werden. Damit dies aber möglich sey, müssen Schulen für die industrielle Classe bestehen, durch welche das Licht, welches der forschende Menschengeist gewonnen, in die Wirthschaftshöfe und in die Werkstätten geleitet werde. Daher das dringende Bedürfniß und der allgemeine Ruf nach Realschulen",

und ich setze dazu:

nach Sonntags- oder Abend-Schulen in den Wintermonaten, und Anschaffung gemeinnützlicher Schriften auf Rechnung der Gemeindekassen für die Landleute.

Hoffentlich gehen diese frommen Wünsche bald in Erfüllung; darauf hin erlaube ich mir dem allgemein geachteten Herrn Präsidenten von Lichtenberg 4 Exemplare der neuesten Ausgabe des Becker'schen Noth- und Hilfs-Büchleins für beliebige Vertheilung zur Disposition zu stellen.

Unterbeilage zu Nr. II.

Notizen über die im Herzogthum Nassau bestehenden Verfügungen wegen Anlegung von Obstbaumschulen.

(Von Regierungsrath von Meer.)

Im Herzogthum Nassau hat schon eine Regierungsverordnung vom Jahre 1812 die Anlegung von Baumschulen in den Hauptorten jeden Amtes auf Kosten der Gemeinden vorgeschrieben.

Diese Anlegung ist gegenwärtig, und zwar seit 1820, auf alle Gemeinden ohne Unterschied ausgedehnt.

Für die Versammlung wird es nicht ohne Interesse seyn, die darüber nach und nach ergangenen Vorschriften, wobei ich mich auf den ersten Band meines Handbuches zur näheren Kenntniß der Verfassung und Verwaltung des Herzogthums Nassau beziehe, in einer gedrängten Uebersicht um so eher zu vernehmen, als sich solche im Ganzen, als dem Zwecke entsprechend, bewähret haben.

Die Aufsicht, Pflege und Wartung der Baumschulen ist den Schullehrern übertragen und es den

Herzoglichen Beamten zur Pflicht gemacht, namentlich bei ihren Rundreisen, darauf zu sehen, daß die Bepflanzung und Pflege der gemeinheitlichen Baumschulen überall mit entsprechender Sorgfalt und der nöthigen Aufmerksamkeit von den Schullehrern betrieben werde.

Die Baumschulen sind zwar zunächst nur für Obstbäume bestimmt und soll deren Veredlung hauptsächlich mit solchen Gattungen vorgenommen werden, deren Fruchtbarkeit sich nach den gemachten Erfahrungen für die betreffende Gegend bewährt hat, allein neben denselben darf dennoch die Anpflanzung von Nutzhölzern, wie italienische Pappeln, Akazien ꝛc. nicht unterbleiben.

Auch sollen die Schullehrer sich bemühen, die in einen regelmäßig abgetheilten Garten umzuschaffende Baumschule mit einer lebendigen Hecke zu versehen, damit die Kinder dadurch, neben der nöthigen Anweisung zur Aussaat, Verpflanzung, Aufzucht und Veredlung der Bäume, nicht minder jene zur Anlage und guten Unterhaltung einer lebendigen Hecke erlangen.

Findet sich im Bereiche der Baumschule noch ungepflanztes Land, so muß alsbald dafür gesorgt werden, daß dasselbe seiner Bestimmung gemäß zur Verwendung komme.

Auf keinen Fall darf solches, wegen des daraus leicht entstehenden Mißbrauchs, dem Schullehrer zum Bepflanzen mit kleinen Hausbedürfnissen überlassen bleiben.

In den Protokollen über die Untersuchung der Ortsverwaltung müssen die Herzoglichen Beamten jederzeit der Baumschule auf eine solche Art Erwähnung thun, daß Zustand und Nutzen, Fleiß und Sachkenntniß des Lehrers und Fortschritte der Schüler in Pflege und Behandlung der Obstbäume daraus beurtheilt werden können.

Um in letzterer Beziehung den Eifer der größeren Knaben immer mehr anzufeuern, können die Herzoglichen Beamten bei ihren Besuchen der Schulen einigen derselben, welche sich in den mechanischen Fertigkeiten des Pfropfens, Copulirens, Oculirens ꝛc. auszeichnen, kleine Belohnungen von einem Pfropfmesser oder einer Pfropfsäge auf Kosten der Gemeindekassen austheilen.

Die Schullehrer erhalten für ihre Aufsicht, Pflege und Wartung der Baumschulen den vierten Theil des Ertrags.

Der Anspruch auf solchen ist jedoch jederzeit an die betreffende Lehrerstelle gebunden und hört daher mit dieser auf, so daß der Dienstnachfolger denselben von der Dienstübernahme an zu beziehen hat.

Sollte ein älterer Lehrer keine Kenntniß von der Baumzucht besitzen, so kann derselbe von der Aufsicht rc. auf die Baumschule entbunden und diese alsdann bis zur Anstellung eines hierin kundigen Lehrers, einer andern hierzu geeigneten Person, gegen eine mäßige Belohnung aus der Gemeindekasse, übertragen werden.

Eine solche Ausnahme darf jedoch keineswegs bei denjenigen Lehrern in Anwendung kommen, welche in dem Schullehrerseminar zu Idstein theoretischen und praktischen Unterricht in der Landwirthschaft und besonders in der Obstbaumzucht erhalten haben. Diese müssen sich unbedingt der gedachten Aufsicht, sowie dem Unterrichte der Knaben in der Baumzucht unterziehen. Im entgegengesetzten Falle wird auf ihre Kosten ein besonderer Wärter für die Baumschule angenommen und sie verlieren zugleich ihren Antheil an deren Ertrage.

Nur an den vom Wohnorte des Lehrers entfernten Filialschulorten ist es nachgelassen, nach Befund einem dazu befähigten Gemeindebürger die Aufsicht der Baumschule zu übertragen, in welchem Falle die dadurch entstehenden Kosten in der Gemeinderechnung zur Verausgabung kommen.

Schullehrer, welche sich dagegen der Baumschulen und Mustergärten thätig annehmen, erhalten vom landwirthschaftlichen Vereine Prämien, welche in nützlichen Gartengeräthschaften, z. B. Gartenmessern, Gartensägen rc. bestehen, und haben Anspruch auf Besoldungszulagen und Gratificationen aus der Gemeindekasse.

Alle Geräthschaften zur Wartung und Pflege der Baumschulen, z. B. Spaten, Hacken, Baumsägen, Pfropfmesser, Baumwachs rc., müssen die mit deren Aufsicht beauftragten Schullehrer auf eigne Kosten anschaffen, oder die Schulkinder beim Unterrichte zu ihrem jedesmaligen Gebrauche mitbringen. Eben so haben die Schullehrer den nöthigen Dung, gleichwie bei den Mustergärten, auch für die Baumschulen zu stellen, wogegen die Kosten, sowohl der Erwerbung und ersten Anlage, als zur Befriedigung durch Mauern, Pallisaden oder Hecken und deren

Unterhaltung jedesmal aus den betreffenden Gemeindekassen bestritten werden.

Da, wo das Bedürfniß der Gemeinde an Bäumen vollständig befriedigt ist, dürfen an deren Glieder, zu ihrem Privatgebrauche, Bäume aus der gemeinheitlichen Baumschule blos gegen Zahlung des vierten Theils des gewöhnlichen Preises abgegeben werden, den der Schullehrer, als den ihm gebührenden Antheil, ganz erhält.

Diese Preisbestimmung erfolgt durch das Feldgericht, mit Rücksicht auf Größe und Veredlung des Stammes, und hat sodann der Gemeinderechner den Betrag zu erheben und an den Schullehrer abzuliefern.

Zur weiteren Beförderung der Obstbaumzucht werden in den Gemeinden, welche eigenthümliche Waldungen besitzen, alle zwei bis drei Jahre die nöthigen Baumstützen an die Gemeindeglieder unentgeltlich abgegeben, wobei jedoch die mehr oder minder reiche Obsternte in Berücksichtigung kommt.

Der Herzogliche Schultheiß mittelt des Endes den individuellen Bedarf aus und besorgt hiernach die Vertheilung.

Beilage III.

Ueber das Obsttrocknen.

(Von Oekonomierath Dr. Zeller in Darmstadt.)

Wer die gewöhnlichen Anstalten zum Trocknen des Obstes einigermaßen kennt, wird zugestehen, wie unvollkommen sie im Allgemeinen ihrem Zwecke noch entsprechen.

Bei vielen wird der Rauch des Feuers mit zum Dörren benutzt, wie z. B. bei den Erddörren im Odenwalde; bei andern ist zwar wohl für dessen Absonderung gesorgt, nicht aber immer für gleichzeitige Benutzung der ihm anhängenden Wärme. Allen gewöhnlichen Dörren ist aber, seltsam genug, der grobe Fehler eigen, daß für die Hauptsache, die schnelle Entführung der Feuchtigkeit, gerade am wenigsten gesorgt ist; das Obst trocknet daher entweder nicht vollständig aus, oder es kann nur mit Verlust von vielem Brennstoff dazu gebracht werden.

Am auffallendsten bleibt aber immerhin, daß man, wie ich mich ausdrücken möchte, in einer zu guten Meinung von der Wärme ganz und gar die großen Dienste zu übersehen scheint, welche die Luft hierbei gewähren könnte und würde. Denn wer hätte nicht schon beobachtet, daß z. B. nasse Leinwand in starkem trocknen Luftzug so schnell, wo nicht schneller trocknet, als selbst bei großer Ofen- oder Sonnenwärme. Die Sache des Obsttrocknens verdient die höchste Aufmerksamkeit. Der Handel mit getrocknetem Obst bringt für unsere Gegenden Summen ein, die wenige ahnen und wird immer mehr bringen, je mehr wir uns befleißigen, eine Waare zu liefern, die für ausgedehnten Verkehr damit, namentlich den überseeischen Handel, also vor Allem neben guter Qualität durch Haltbarkeit sich qualificirt. —

Meiner Ansicht nach ist dies nur bei solchem Trockenobste der Fall, das in der Reife vollkommen ausgebildet war, dem beim Trocknen das Element aller Verwesung — der Wasserstoff — genügend entzogen worden, ohne dabei aber im Mindesten von seinen eigentlichen nutzbaren Stoffen etwas verloren zu haben oder nur durch Beigeschmack darin beeinträchtigt worden zu seyn. Lasse man sich durch starkes Eintrocknen, was unter diesen Umständen nöthig ist, nicht abschrecken; in Wasser gebracht, nimmt es seine frühere Ausdehnung alsbald wieder ein, gerade wie dies auch bei dem bestgeräucherten, dem so sehr berühmten Hamburger Rauchfleisch statt hat.

An die Dörren werden folgende Bedingungen zu stellen seyn:

1) Brauchbarkeit zum Dörren aller Gattungen von Obst, also z. B. Zwetschgen, Schnitzen, Nüssen rc.;

2) Anwendbarkeit jeder Art von Brennmaterial, z. B. Steinkohlen, Torf, Holz rc.;

3) Wohlfeilheit der Construktion und möglichst lange Dauer;

4) Gleichmäßigkeit des Dörrens, damit das Umlegen und Sortiren des Obstes, zur Verhütung von Anbrennen, so wenig als möglich nöthig wird;

5) Vollständige Erhaltung der nutzbaren Stoffe des Obstes, wie deren Reinhaltung in gutem Geschmack, in Farbe rc.;

6) Vollständiges Austrocknen und Abwendung aller Gefahr etwaigen nachherigen Anziehens von Feuchtigkeit;

7) Möglichst große Leistungsfähigkeit bei gleichem Arbeitsaufwand und

8) möglichst geringer Bedarf an Brennmaterial;

Die so wesentlichen Bedingungen 4, 5, 6, 7 und 8 werden sich gewiß um so sicherer erreichen lassen, je mehr dabei Rücksicht genommen wird, nicht blos auf Wärme, sondern im Vereine mit dieser, hauptsächlich auch auf lebhafte Luftströmung, außerdem aber und ganz besonders auf eine Einrichtung, die den entwickelten Wasserdünsten alsbald vollständigen Abzug gestattet.*)

Von der Richtigkeit dieser Grundsätze hatte ich mich in der Hauptsache lebhaft zu überzeugen Gelegenheit gehabt bei einem nur kleinen Versuche mit Trocknen von Zwetschgen auf einer nach neueren Grundsätzen eingerichteten Malzdörre, die mit warmer Luft betrieben wird, was auch das hierbei getrocknete und hier vorliegende Obst zur Genüge darthun wird.

Werde ich hierdurch zu weiterer Verfolgung des Gegenstandes Anregung gegeben haben, so ist mein Zweck erreicht.

Beilage IV.

Ueber eine neue Art Obstbrecher.

(Von dem Fürstlich Löwenstein'schen Revisor Haill aus Wertheim.)

Beim Obstbaue ist es häufig der Fall, daß die schönsten und besten Früchte auf Aesten befindlich sind, welche nicht mit der Hand erreicht werden können, oder wo selbst der Baum so schwach ist, daß er nicht bestiegen oder mit einer Leiter belegt werden kann.

Will man daher solche Früchte nicht abschütteln, wodurch sie ihre Haltbarkeit zum längeren Aufbewahren leicht einbüßen, so muß entweder die Leiter oder der Obstbrecher angewendet werden. Allein selbst mit der Leiter ist es nicht immer möglich, solche schlanke Aeste erreichen zu können, und häufig geschieht es, daß durch das Anlegen der Leiter von jenen abgebrochen oder beschädigt werden, weßhalb es immerhin wünschenswerth erscheint, wo möglich statt der Leiter, den Obstbrecher anzuwenden.

*) Zu Benutzung der ihnen anhängenden Wärme dürften sie in den Feuerheerd zu leiten seyn.

Mit den Obstbrechern, wie wir sie gegenwärtig besitzen, geht jedoch die Arbeit nur sehr langsam von statten. Um daher dieses Geschäft wesentlich zu erleichtern und zu befördern, habe ich den nachbeschriebenen Obstbrecher anfertigen lassen. Er besteht aus einem kreisrunden eisernen Ring, an welchem oben mehrere Stifte in der Form eines Rechens zum Erfassen der Früchte angebracht sind. Das Ohr, zur Befestigung der Stange, ist etwas gebogen, damit der Rechen in einer mehr horizontalen Lage geführt, und die Früchte mehr durch das Aufwärtsheben, als durch das Herabziehen des Brechers abgelöst werden, wodurch das Beschädigen mancher Tragäste vermieden wird.

Damit aber aus diesem Brecher keine Früchte herausfallen, und ein öfteres Ausleeren derselben nicht nöthig ist, hat solcher anstatt des Bodens einen aus Leinwand gefertigten Sack, welcher, nachdem er einen kleinen Kessel gebildet hat, sich in so weit verengt, daß die Früchte gemächlich durchfallen können. Dieser Sack kann, nach Bedürfniß und im Verhältniß der Länge der Stange, verlängert werden, wozu er an dem, mit kleinen Löchern versehenen, eisernen Ringe befestigt ist, und aus mehreren Abtheilungen besteht.

Die zur Verlängerung dienenden Stücke sind oben und unten, und ebenso das oberste und unterste Stück, mit einem eisernen schwachen Drahtringe versehen, wobei man nur immer einen Ring in den des andern Sacktheiles einschieben darf, um eine vollkommene Befestigung zu erreichen.

Der unterste Sack ist unten zugenähet und hat auf der Seite eine Naht zur Herausnahme der herabrollenden Früchte.

Wenn nun eine Person den Obstbrecher dirigirt und eine zweite unten den Sack hält, um die Früchte in einen zur Hand stehenden Korb auszuleeren, so kann in kurzer Zeit eine bedeutende Menge Obst abgeerntet werden, und die Beschädigung der Bäume sowohl, als auch des Obstes und der Arbeiter wird gänzlich beseitigt. Die Anschaffung dieses Brechers kostet höchstens 2 fl., welcher Aufwand durch Schonung der Bäume sowie den Zeitgewinn der Arbeiter in kurzer Zeit reichlich ersetzt wird.

Beilage V.

Ueber das Einkürzen des Pfirsichbaumes bald nach der Blüthe.

(Von dem Fürstlich Löwenstein'schen Revisor Haill zu Wertheim.)

Aus den Verhandlungen der Weinbau-Section hat sich zur Evidenz ergeben, daß das Eingeizen der Reben vor der Traubenblüthe wesentliche Vortheile hat.

Seit zwei Jahren habe ich nun ein ähnliches Verfahren bei Pfirschen angewendet, und in diesem Jahre hieraus ein Resultat erhalten, welches meine Erwartungen noch übertroffen hat.

Zum Beweise dessen lege ich der Versammlung einen Ast vor, an welchem 9 Stück der größten und schönsten Aprikosen befindlich waren, die jedoch bis auf 1 Stück abgebrochen sind, wovon aber die Stiele noch an dem Aste zu erkennen sind. Sie hingen so enge beisammen, daß eine die andere erreichte, und es mag daher nach diesem kleinen Aste leicht zu urtheilen seyn, daß dieser Baum eine so vollkommene Ernte geliefert hat, wie sie wohl nur selten sich ergeben wird.

Mit vielem Vergnügen würde ich diesen Ast mit seinem so reichlichen Ertrage in vollkommenem Zustande der Versammlung vorgelegt haben; allein da die Pfirschen schon ziemlich reif waren und ich diesen Ast schon bei dem landwirthschaftlichen Feste in Mannheim vorzeigte, so sind theils durch das mehrmalige Verpacken, theils durch den weiten Transport, wie bereits erwähnt, 8 Stück solcher Pfirschen abgebrochen.*)

Mein Verfahren bei diesem Eingeizen bestand darin, daß ich Anfangs Juli, als die Pfirschen die Größe einer Bohne erreicht hatten, eben so wie beim Weinstocke die äußersten Spitzen der Triebe abzwickte, wodurch diese Pfirschen sich in größter Vollkommenheit und Menge entwickelten.

Der Baum, an dem ich diesen Versuch machte, steht auf einer ganz ungünstigen Lage, auf einer gegen Norden abschüssigen

---

*) Herr Garteninspector Metzger, welcher diesen Ast mit Pfirschen in Mannheim gesehen hat, bestätigte diese Angabe vollkommen.

D. H.

Mauer, und hat bisher nur wenige und auch nicht so vollkommene Früchte getragen. Im vorigen Jahre, wo er keine Früchte trug, wurde er auch auf vorbemerkte Art eingegipfelt.

Das bisher getriebene Holz an diesem Baume ist, wie der vorliegende Ast beweiset, vollkommen ausgebildet, gesund und reif, und nur einige von den obersten Augen, zunächst der eingegipfelten Stelle, haben etwas neues Holz getrieben, welches ohnedem weggeschnitten wird.

Dieses Eingeizen habe ich in gegenwärtigem Jahre auch bei mehreren Aprikosen- und Aepfelbäumen ohne Früchte vorgenommen, und ich werde über den Erfolg auf die nächstfolgende Ernte alle Aufmerksamkeit verwenden, und dann die gefundenen Resultate hierüber seiner Zeit zur öffentlichen Kenntniß bringen.

Beilage VI.

Bestimmungen der eingesandten Obstsorten.

I. Aepfel.

Erste Abtheilung.

Aus den schon bei der Musterung in Heidelberg vorgekommenen Sorten.*)

1) **Weißer Winter-Calville.** (Diel).
Weißer Calvill, Stumpff in Auerbach, in Fränkisch-Crumbach (Schnittspahn), Schmelz und Hechtelberger in Mainz; Calvill, von Jungenfeld in Mainz; Reinette a cote, derselbe; Weißer Winter-Calvill, in Kirchheim; Kilian und Hechtelberger in Mainz, zu Schönberg bei Bensheim, zu Hof-Adamsthal, Schwab zu Wallerstädten,**) zu Darmstadt; Weißer großer Calvill, in Schriesheim; Knübser Apfel, in

*) Unter dieser Abtheilung sind den Aepfelsorten, zur leichteren Vergleichung mit der vorjährigen Musterung, dieselben Nummern gegeben, unter denen sie mit jener in dem Heidelberger Bericht aufgeführt sind. Auf diese Weise fallen zugleich diejenigen Sorten gleich in die Augen, die im Jahre 1840 nicht vorkamen.

**) Bei Wallerstädten ist in der Folge immer Herr Hofgärtner Schwab zu verstehen. D. H.

Hornberg; Breiter Calville blanc, Bruchsal; Rippiger Calville, Neuenheim; Reißling, Bibergrund; Weißer Herbst-Calville, Dr. Cassebeer; Reinette carré, Persinger in Meisenheim; Quitt-Apfel, in Gelnhausen; Weißer Winter-Calville, auch Cardinalsapfel, von Ketelhodt in Mannheim; Weißer Feigenapfel, Gelnhausen; Schafsnase, Bernbach.

2) Rother Herbst-Calvill. (Himbeernapfel von Christ.)
Rother Herbst-Calvill, Stumpff in Auerbach, Dr. Cassebeer zu Bieber; Braunrother Winter-Calvill und Calville rouge d'hiver, Dr. Cassebeer; Rother Calvill, Neckargemünd, Bingenheim, Schnittspahn in Darmstadt und in Schriesheim; Rother Sommer-Calvill, Gayberg; Erdbirnen-Apfel, Gelnhausen; Rother Himbeer-Apfel, von Boyer in Schierstein, Kilian in Mainz, Wächtersbach;*) Edel-König, Rosenhöhe; Blofelder Streifling, Bingenheim; Calville rouge d'automne, Rother Herbst-Calvill oder auch Rothbolg, Darmstadt.

3) Rother Winter-Calvill.
Rother Winter-Calvill, Neuenheim, Münchzell, Neckargemünd, Gayberg,**) in Mainz, in Darmstadt (Calville rouge d'hiver); Rother Matapfel, Alt-Haßlau; Gestreifter, daselbst; Gestreifter Herbst-Calvill, Schnittspahn in Darmstadt; Rother Herbst-Calvill, Wallerstädten, Stumpff in Auerbach; Himbeer-Apfel, Schmelz in Mainz; Rother Himbeer-Calvill, Schriesheim, Hechtelberger und v. Jungenfeld in Mainz; Kleiner rother Calvill, Schriesheim; Gansen von Veltens Rosenapfel, von Boyer in Schierstein; Rother Harlemer Himbeer-Apfel, Schönberg; Calville rouge d'automne, Wächtersbach; Himbeer-Apfel, daselbst; Imperial rouge rayée le gros, daselbst.

---

*) Wo nicht ein anderer Name beigesetzt, ist bei Wächtersbach immer die dortige Gräfliche Baumschule zu verstehen. A. d. H.

**) Er ist ein schöner und guter Apfel. Er hält sich bis Pfingsten. Der Baum ist für unser Klima zu weich, zieht Mehlthau, welches den Krebs verursacht. Der Stamm wächst so kümmerlich, daß ein Kenner von Bäumen ihn lieber nicht pflanzt, zumal, da unter vielen Gattungen die Wahl bleibt. A. d. Einsend.

6) Rother Tafet-Apfel. (Seidehemdchen von Christ.) Calville d'été rouge, Burkhard in Mainz; Calville rouge d'automne, Rother Herbst-Calvill, Kilian in Mainz; Herren-Apfel, Hornberg; Rosen-Apfel, Rosenhöhe bei Darmstadt (Villa Sr. Hoheit des Prinzen Carl von Hessen); Seidenrock, Gayberg*) und Kirchheim;

8) Rother Stettiner-Apfel. (Christ und Diel.) Kaiserkrone, Meisenheim; Rother Bamberger, Gelnhausen und Roßbach; Sieder- oder Glas-Apfel, Dr. Casseber; Stettinger rother (rother Winter), Hildebrand in Wächtersbach; Rother Kirsch-Apfel, Zuzenhausen; Rother Back-Apfel, Münchzell, Gayberg,**) Neckargemünd; Carmenad-Apfel, Gayberg;***) Königsreinette, Kirchheim; Rother Breitling, Schriesheim; Kohl-Apfel, Münchzell und Gelnhausen; Glas-Apfel, Schmelz in Mainz; Rothbolg, Kirchheim, Fränkisch-Krumbach, (Schnittspahn) Wallerstädten; Rother Stettiner, auch rother Herren-Apfel, rother Rostocker, Annaberger; Rother Glas-Apfel, Rosenhöhe; Back-Apfel, Bruchsal, Roßbach; Kleiner rother Bamberger, Biebergrund; Rother Stettiner, Schönberg, bei v. Jungenfeld und Schmelz in Mainz, im Erbgroßherzoglichen Garten zu Darmstadt, in Wächtersbach, Bernbach, unweit Gelnhausen; Schwer-Apfel, im Freigericht; Fritzen-Apfel, Dr. Cassebeer; Rother Mark-Apfel, Andreä in Wächtersbach; Roth-Böttemer, Wertheim; Dunkler Stettiner, Dr. Cassebeer; Rother Back-Apfel, Bruchsal; Rother Breitling, Doßenheim; Winterwel-

*) Reift im September und hält sich bis zum Mai, ist gut zum Kochen und Dörren, gibt zarten süßen Wein. Der Baum hat einen schönen Wuchs, wird sehr breit und groß. A. d. E.

**) Dieser Apfel ist schön. Der Baum hat keinen schönen Wuchs, bekommt lange Aeste. Wird er in seiner Jugend nicht abgestutzt, kann man ihn im Alter nicht gut steigen. Der Apfel hält sich bis Juli. A. d. E.

***) Ist an sich selbst, in seinem äußeren Ansehen, dem rothen Backapfel gleich, aber viel zärter und in seinem Wuchse ein großer Unterschied, denn dieser Baum wird viel größer als jener, trägt sehr gern, und die Frucht hält sich bis Johanni. A. d. E.

lenschläger, Schriesheim; Rothbreitling, Heidelberg, botan. Garten; Kernbreitling, Schriesheim.

9) Weißer Stettiner.

Französischer Backapfel; Großer süßer Backapfel; Grüner Sauerapfel; Großer saurer Backapfel; Reinette-Apfel, in Gayberg;*) Grüne Sauer-Reinette, Bruchsal; **Rambour rouge**, Erbgroßherzoglicher Garten in Darmstadt; Weißer Breitling, Kirchheim; Grüner Fürstenapfel, Rosenhöhe; Weißer Stettiner, Wächtersbach; Weißbollig oder weißer Böttigheimer, Bauer in Michelstadt; Gelber Pallasapfel, Wächtersbach; **Francatu**, Wächtersbach; Grüner Stettiner, Hof-Adamsthal.

10) Gelber Stettiner, (Glasapfel von Christ.)

Gelber Stettiner, gelber, weiter, Wächtersbach; Gelber Stettiner, auch Glasapfel, Hof-Adamsthal.

12) Gemeiner Matapfel, (weißer Matapfel von Christ.**)

Weißer Mat-Apfel, Wallerstädten, v. Jungenfeld in Mainz; Weißer Würz-Apfel, Doßenheim; Gestreifter Mat-Apfel, Simon in Eberstadt; Sauerapfel, in Roßbach; Mat-Apfel, in Roßbach, Nack in Mainz; Wein-Apfel, Fulda und Roßbach; Weißer oder grauer Mat-Apfel, Darmstadt; **Lamp Abbey Permois**, von Boyer in Schierstein, Wellingtons-Reinette, Schneider in Kornsand;

Hierzu wurden als Unterspielarten angereiht:

1) gestreifte Abarten.

Grüner Mat-Apfel; Süße Lench, Gelnhausen; Ordinärer und großer Würz-Apfel, in Schriesheim; Gestreifter böhmischer Borsdorfer, Wächtersbach;

2) weiße Abarten.

Graben-Apfel, Wächtersbach; Weißling, Doßenheim; Kleiner Würzburger, Karl-Ludwigs-Apfel, in Neuenheim;

---

*) Ist ein guter Tafel-Apfel und gibt einen zarten Wein. Er reift im October und hält sich bis Ostern. Der Baum wächst schnell und trägt, wenn man ihn auf einen Hochstamm veredelt, im zweiten und dritten Jahre. Auch hängt er sich sehr voll. A. d. E.

**) Liefert nach der Bemerkung von Herrn Fay einen wenig gehaltreicheren Wein, als die Schafnase oder der kleine Matapfel (s. Nr. 17.)

3) naheſtehende Abarten.

Hohlauge, Biebergrund; Sauer=Apfel, Doßenheim; Sternreinette, Wertheim;

4) dürfte ſich hier anreihen, der

Wildling, von Adamsthal, welcher eine ſpitzere Form, trockneres und weniger gewürzhaftes Fleiſch hat.

13) Braun geſtreifter Mat=Apfel.

Brauner Mat=Apfel, von Jungenfeld in Mainz; Weißer Mat=Apfel, Gelnhauſen; Mat=Apfel, Seibel in Roßbach; Grüner Mat=Apfel, Biebergrund; Brauner Mat=Apfel, Roſenhöhe; Strömling, v. Gagern in Hornau; Süß=Apfel, Streifling, Abart, Wallerſtädten; Weißer Würz=Apfel, Neuenheim; Würz=Apfel, Münchzell; Schwarzer Back=Apfel, auch Kohl=Apfel, Neckar=gemünd; Weißer Streifling, Schmidt in Bingenheim; Aechter Gewürz=Apfel, Kirchheim bei Heidelberg; Braun geſtreifter Mat=Apfel, Eberbach; Haber=Apfel, Doßenheim; Schwarz=Würzapfel, Schriesheim;

14) Brauner Mat=Apfel. (Chriſt.*)

Schwarzer Mat=Apfel, Inſpector Schnittſpahn in Darmſtadt, v. Jungenfeld in Mainz, in Wallerſtädten und Biebergrund; Brauner Mat=Apfel, auch Mehl=Apfel, Wallerſtädten; Brauner Mat=Apfel, botaniſcher Garten in Heidelberg, Schmidt in Bingenheim, Dr. Caſſebeer, Biebergrund, Bernbach, Gelnhauſen, Simon in Eberſtadt; Scheibling; Rothe geſtrömte Stern=Reinette, Bruchſal; Brauner und ſchwarzbrauner Mat=Apfel, Roſenhöhe; Kern=Würz=Apfel, Schriesheim; Gewürz=Apfel, Gayberg,**) von Boyer in Schierſtein; (Hier auch Krebes blutrother Wintertäubling); Rother Mat=Apfel, Gelnhauſen; Aechter ſchwarzbrauner Mat=Apfel, Wächtersbach; Mat=Apfel, im Freigericht, in Fränkiſch Crumbach (Schnittſpahn), Münchzell,

---

*) Liefert nach den Erfahrungen des Herrn Fay einen gehaltvollen gewürzhaften Wein.

**) Wird im October reif, hält ſich in einem kühlen Keller ein ganzes Jahr, iſt ein guter Wein= und Tafel=Apfel. Der Baum wächſt ſtark, wird groß, alt und zieht keinen Mehlthau an. A. d. E.

Bernbach, v. Gagern in Monsheim; Kleiner Pastoral-Apfel, Bingenheim, eine röthliche Abart; Rother Tiefbutzen-Apfel, Meisenheim.

15) Rothbäckiger Mat-Apfel.

Rother Mat-Apfel, v. Jungenfeld in Mainz, Bruchsal.

17) Schafnase.*)

A. grüne Formen.

Weiß gestreifter Mat-Apfel, Heidelberg. Prot. Nr. 17; Gelbe gestreifte Schafnase, Rosenhöhe; Weiße Schafnase, Schriesheim; **Bumbox**, Nack in Mainz; Frühreife Schafnase, Wallerstädten; Grüne Schafnase, Bruchsal und Gayberg;**) Herbststreifling, v. Jungenfeld in Mainz; Schafnase, Wallerstädten, Gelnhausen; Streifling, Dael in Mainz; Würzburger, Neuenheim; Leichter auch Frankfurter Mat-Apfel, Hof-Adamsthal; Wißlocher Apfel, auch Wißlocher Schaf-Apfel, Gayberg***); Grüner Mat-Apfel, von Jungenfeld in Mainz; Großer Winter-**Rambour**, Baur in Michelstadt; Gernsbacher Apfel, Bruchsal; Chaussee-Apfel, Geln-Apfel, **Dr.** Cassebeer; Gelnhäuser Apfel, Roßbach; Großer Wilhelms-Apfel, Hein in Wächtersbach; Scheuer-Apfel auch Schafnase, botanischer Garten in Darmstadt; Berliner, v. Gagern in Hornau; **Pigeon blanc d'automne**, Wächtersbach.

Als nahe stehend sind hier noch anzuführen:

Birnreinette, Bingenheim; Nägele-Apfel, Hornberg; Englischer Winter-Calville, Schriesheim;

---

*) Liefert nach der Bemerkung von Herrn Fay einen sehr geringen Wein. Diese Obstsorte ist unter dem Namen Schafnase sehr verbreitet, weßhalb diese Benennung der im Heidelberger Protokoll angeführten, nämlich weißer gestreifter Mat-Apfel, als allgemeine Benennung vorzuziehen ist.

**) Reift im September und hält sich bis Februar, gibt einen leichten Wein, ist gut zum Dörren und zum Grünkochen. Der Baum hat ein weiches Holz, wird groß und alt. A. v. E.

***) Wird im October reif, ist früh gut zum Essen, hält sich bis Pfingsten und gibt guten Wein. Der Baum wächst schnell, wird groß, alt und keine Witterung stört seine Gesundheit. A. v. E.

B. rothe und rothgestreifte Formen.

Rother Calvill, Doßenheim; Gewürz-Apfel, Doßenheim; Rothe Schafnase, Münchzell und Schriesheim; Reinette, Neckargemünd; Winterschafnase, Schafnase; Kirchheim; Himbeer-Apfel, Leberrother, auch Meißner, Wächtersbach.

20) Aechter Winterstreifling. Cermes-Apfel.*) (Diel.)

Grauer Mat-Apfel, Kranichstein; Großer Streifling, Wertheim; Streifling oder Strom-Apfel, im Großherzoglichen Garten und auf der Rosenhöhe (Darmstadt.) Häußling, Schriesheim; Rother Streifling, von Jungenfeld in Mainz; Streifling, Strömerling, Cermes-Apfel, Hof-Adamsthal; Süßer platter Streifling auch Ström-Apfel, Wallerstädten; Dunkelröthlicher Süß-Apfel, Gayberg; Gestreifter Bamberger, Biebergrund; Aechter platter Winterstreifling, auch Strömling, Dortchens auch Cermes-Apfel, Rosenhöhe; Maysüßer Streifling daselbst.

Platte Formen.

Brust-Apfel, Hildenbrand in Wächtersbach; Moronay, polnischer, derselbe; Ananas-Apfel, Wächtersbach; Rother Stettiner, Meisenheim; Rother Winterstreifling, Rosenhöhe; Calvillartiger Streifling, Erbach; Reinette Bastard rouge, Wächtersbach; Stern-Apfel, Meisenheim; Rosen-Apfel, großer Streifling, Fränkisch-Crumbach.

Spitze Formen.

Rother Strief-Apfel, Gelnhausen; Zehndheber, Wächtersbach; Gutschberger, Schriesheim; Nelken- oder Grasblumen-Apfel, v. Ketelhodt in Mannheim und zu Meisenheim; Frankfurter Strohmling, Neuenheim; Großer Weinlings-Apfel, Münchzell; Schnitz-Apfel, Doßenheim; Striem-Apfel, Rosenhöhe; Kastanien-Apfel, Kirchheim; Rosen-Apfel, Bernbach; Leitheimer Streifling; Wächtersbach; Kleiner Streifling, Erbgroßherzoglicher Garten in Darmstadt; Wein-Apfel, Roß-

*) Herr Fay erklärt die Streiflinge für die vorzüglichsten Wein-Aepfel.

bach; Weich=Apfel, Rosenhöhe; Rother saurer Wein=Apfel, Gayberg.*)

22) Großer rother Herbst=Faros.

Faros le gros, Bosquet bei Darmstadt; Kleine Schafnase, Kranichstein; Reinette carré rouge, von Ketelhodt in Mannheim; Paradies=Apfel, Bingenheim; Zimmt= oder Paradies=Apfel, Bruchsal; Rother Teller=Apfel, Biebergrund; Welsch=Apfel, Meisenheim.

24) Der edle Winter=Borsdorfer. (Christ.)

Borsdorfer, Hechtelberger, von Jungenfeld und Burckhadt in Mainz; Werner in Bischofsheim, Münchzell, Doßenheim, Gelnhausen, Biebergrund, Roßbach, Fränkisch=Crumbach (Schnittspahn), Wallerstädten und Schriesheim; Rothbackiger Borsdorfer, Kirchheim, Hechtelberger in Mainz; Borsdorfer Reinette, Kirchheim; Edler Borsdorfer, Schmelz und Burckhardt in Mainz, botanischer Garten in Darmstadt; Winterborsdorfer, Gayberg**); Edelborsdorfer, Fränkisch=Crumbach, (Schnittspahn); Großer Borsdorfer, Biebergrund, Wächtersbach und Bingenheim; Mittlerer Borsdorfer, Gelnhausen; Großgestreifter und Kleingestreifter, daselbst; Kleiner Borsdorfer, Biebergrund; Kleiner und großer Borsdorfer, Bruchsal; Großer böhmischer Borsdorfer, Hildebrand und Fuchs in Wächtersbach; Winterborsdorfer, Berg bei Gelnhausen; Französischer und Borsdorfer Apfel, Neckargemünd; Weißer Borsdorfer, Neuenheim; Edler Winterborsdorfer, Wächtersbach; Gestreifter Borsdorfer, Bingenheim.

*) Reift im October, hält sich bis Bartholomäi, gibt einen guten Wein, der Baum hat ein festes Holz, wächst nicht stark, wächst aber bis zu mittlerer Größe, trotzt der kältesten Witterung, und wird sehr alt. A. d. E.

**) Reift im Oktober und hält sich bis Johanni, allein seinen guten Geschmack verliert er schon im Februar. Der Baum wächst mittelmäßig, hat ein festes Holz, wird sehr breit. Die Aeste müssen öfters abgeschnitten werden, sonst stellt er sich zu dicht. Der Apfel gibt den besten Wein, gedeiht gut in unserer Gegend und wird sehr alt. A. d. E.

25) Zwiebelborsdorfer.

Käse-Apfel oder Fleiner, Kranichstein; Käse-Apfel, brauner, Wächtersbach; Käse-Apfel, Biebergrund; Frankfurter Borsdorfer, Bruchsal; Zwiebel-Apfel, Meisenheim; Zwiebelborsdorfer, Dael in Mainz, im Heidelberger Sort. ; Käse-Apfel, Käse-Reinette oder Fleiner, Fränkisch-Crumbach; Zwiebel-Apfel, Zwiebelborsdorfer (Reinette plate, Christ), Heidelberger Sort. 140; Hammeldinger, Bingenheim; Reinette ogroniforme, von Gagern in Hornau; Süße Reinette, Gayberg *);

Hierher gehört noch der

a) Schwarze Borsdorfer, Christ. Handbuch S. 108; Blutreinette, Wächtersbach, und b) rother Borsdorfer **), Wächtersbach; Bingenheim, Kirchheim; Rother Kern-Apfel, Kirchheim, Gayberg.

27) Der Tiefputz.

Mittelschafnase, Bruchsal; Großer Winter-Fleiner, Michelstadt; Becher-Apfel, Hornberg; Blofelder Goldkönig, Gelnhausen; Fußrings-Apfel, Wertheim.

28) Goldpeping, großer.

Goldpeping, in Darmstadt, Nack, von Jungenfeld in Mainz und Bingenheim; Kleine Goldreinette, Schriesheim; Grüner Peping, Gelnhausen; Großer Goldpeping, Schmidt in Bingenheim; Goldreinette, Neckargemünd; Winterreinette, Fränkisch-Crumbach; Deutscher Pepin, von Gagern; Gold-Rabau, von Ketelhodt in Mannheim; Pomeranzen-Apfel, deßgleichen; Pepin, Gelnhausen; Großer Winter-Fleiner, Wächtersbach; Reinette, von Middleburg, Rosenhöhe; Süßer Borsdorfer Biebergrund.

---

*) Reift im October und hält sich ein ganzes Jahr, gibt guten Wein, wird zum Essen erst bis Pfingsten gut. Der Baum muß beschnitten werden, wenn er schönes Wachsthum bekommen soll. A. d. E.

**) Der rothe Borsdorfer wird von Diel und Christ aufgeführt und ist nach eigner Vergleichung unserm edlen Borsdorfer in Form ganz gleich, aber über die ganze Frucht schön roth gefärbt, jedoch im Geschmack nicht so vortrefflich, aber sonst ganz ähnlich.

Kleiner Goldpeping.

Goldpeping, Heidelberger Sort.; Kleine Goldreinette, Kornsand;

33) **Reinette jaune tardive.**

Reinette mit Tupfen, Nack in Mainz; Goldpeping, Rosenhöhe; Lappert-Apfel, Kirchheim; Muscatreinette, Hof-Adamsthal.

34) **Reinette filée.**

Goldgestrickte Reinette, Schmelz in Mainz; Gestrickte Reinette, Rosenhöhe, Wächtersbach (**Reinette filée**); Character-Reinette, Wächtersbach; Netz-Reinette, Schnittspahn; **Drap d'or ou Reinette brodée**, Goldtuch-Apfel, Wallerstädten.

36) Muskat-Reinette, **Reinette musquée.**

Rosenhöhe, Heidelberger Sort. Nr. 286, Gelnhausen, Landau.

37) Newyorker Reinette,

in Michelstadt;

38) Deutsche Goldreinette.

Goldreinette, Bruchsal;

39) Große Kassler Reinette. (Christ.)

Kassel-Reinette, Hof-Adamsthal; Große Kassler-Reinette, Rosenhöhe; Herbstgoldreinette, Bruchsal; Edler Prinzessin-Apfel, Rosenhöhe; **Reinette jaune hative**, frühe Goldreinette; Gelbrothe Reinette, Bruchsal; Sibirischer Wald-Apfel, von Gagern in Hornau; Kron-Reinette, Wächtersbach; Großer Winter-Fleiner, Andreä in Wächtersbach; **Reinette parmain rouge**, Wächtersbach; Würtemberger Reinette, Meisenheim; Blaß-röthliche Reinette, Gayberg*); Reinette Triumph, Wächtersbach; Muskat-Reinette, Michelstadt; Süß-Apfel, v. Bollville, in Wächtersbach; Klapper-Apfel, Münchzell; **Parmain royale**, Wächtersbach; **Scarlet nonpareille**, Heidelberger Sort. 202; Gestreifte Reinette, Gelnhausen;

*) Reift im October, hält sich bis Juni, gibt einen guten Wein, ist gut auf die Tafel und zum Kochen. Der Baum wächst mittelmäßig und wird alt. A. d. E.

Fürst-Reuß-Apfel und Prinzen-Reinette, von Ketelhodt in Mannheim; Großer Corpet, Schriesheim; Reinette sanguine, Bruchsal; Goldreinette und französischer Borsdorfer, Darmstadt; Derölls große Goldreinette, Rosenhöhe; Reinette Triumphante, Schönberg; Gertling, Biebergrund; Double rouge de Paradis, Heidelberger Sort. 138; Osnabrücker Reinette, Rosenhöhe; Rennershöfer Winter-Reinette, von Ketelhodt in Mannheim; Großer Wein-Apfel, Mannheim; Streif-Apfel, Gelnhausen; Großer Holländischer Pepin, Wächtersbach; Goldenohr, Hildebrand in Wächtersbach.

41) Reinette d'or.

Reinette d'or, Kilian in Mainz.

42) Graue Reinette, Reinette grise d'automne.

Gelnhausen, Darmstadt, Fränkisch-Crumbach, Michelstadt; Früher grüner Curbander, Meisenheim; Reinette, Roßbach; Grüne Reinette, Biebergrund, Wächtersbach und Mainz; Reinette jaune sucre, Wächtersbach; Rauhe Reinette, von Ketelhodt in Mannheim und Gelnhausen; Graue Winter-Reinette, Wertheim; Reinette grise française, Wächtersbach; Große, Kleine gelbe Reinette, Bingenheim; Graue Birn-Reinette, Adamsthal; Kleine graue Herbst-Reinette, Rosenhöhe; Winter-Rabau, Kirchheim; Grüner Rabau, Bruchsal; Frühe grüne Reinette, daselbst; Champagner-Apfel, Hornberg; Graue Champagner-Reinette, Meisenheim; Sommer-Rabau, Neuenheim; Weißer Rabau, Schriesheim; Rabau-Apfel, Goldgelber*); Gelbgrauer süßer; Grauer, etwas säuerlicher; Süßer grauer;**) Großer gelber, Gayberg.***)

45) Große Englische Reinette. (Die Aechte, Diel.)

Reinette, Gelnhausen; Große Reinette d'angleterre,

---

*) Reift im October und hält sich beinahe ein ganzes Jahr; vorzüglich zu Wein. Der Baum wird alt, der Apfel ganz säuerlich, trägt im fünften Jahre.

**) Trägt im fünfzehnten Jahre.

***) Trägt erst im zehnten Jahre, der Apfel etwas säuerlich. A. d. E.

Hofrath Stumpff in Auerbach, Burckhard, Schmelz und Kilian in Mainz, v. Gagern in Hornau, Rosenhöhe, Berg bei Gelnhausen, Darmstadt (Schnittspahn); Englische Reinette, Froschhausen, bei Gelnhausen; Canada-Reinette, Schmidt in Bingenheim, Dael in Mainz; Weißer Herbst-Leder-Apfel, **Rambour blanche d'automne**, Bruchsal; **Reinette de Paris**, Hildebrand in Wächtersbach; Weiße Reinette, Altenhaßlau bei Gelnhausen; Champagner-Reinette, Gelnhausen; Großer Hafer-Apfel, Bruchsal; Pariser Reinette, Wertheim; **Reinette de Canada**, Rosenhöhe; **Présent Royal**, Wallerstädten; Stern-Reinette, Hechtelberger, Nack und v. Jungenfeld in Mainz, v. Boyer in Schierstein; Silber-Reinette, Kirchheim; Reinette von Harlem, Wächtersbach; Weiße Reinette, Michelstadt; Große Gold-Reinette, Bruchsal; Gold-Reinette, Kirchheim; Grüne Reinette, Meisenheim.

Nahe stehend sind

Reinette Sorgfilt, Wächtersbach, Rosenhöhe; Saure Reinette, Bruchsal.

47) **Reinette franche** (Diel.)

Reinette franche, Wallerstädten; Kleine Gold-Reinette, v. Jungenfeld in Mainz.

50) Api-Apfel, **Pomme d'Api.**

Pomme d'api, von Ketelhodt in Mannheim; Api-Apfel, Darmstadt.

52) Rother Herbst-Tauben-Apfel.

Pigeon rouge d'automne, Bosquet bei Darmstadt; Taubenherz-Apfel, (**Pigeon coeur**), Kranichstein; Winter-Calville, Fränkisch-Crumbach; Winter-Fleiner, Bruchsal; Pigeonet oder rother Pepin, Bingenheim; Rother Tauben-Apfel, Rosenhöhe; **Pigeon rouge**, Tauben-Apfel, v. Jungenfeld in Mainz.

55) **Reinette Canada.**

Reinette d'anglettere, Nack in Mainz.

56) **Großer Rheinischer Bohn-Apfel.***) (Christ.)
Großer Rheinischer Bohn=Apfel, Wächtersbach, Rosenhöhe, Adamsthal.

57) **Kleiner Rheinischer Bohn-Apfel.** (Diel.)
Kleiner Rheinischer Bohn=Apfel, Heidelberger Sort., Rosenhöhe; Kleiner Gayberger, Neuenheim; Deutsche Reinette, Gayberg.**)

59) **Reuzerling.** (Christ.)
Reinzerling, Adamsthal; Christkindle=Apfel, Neckargemünd, Münchzell und Hornberg; Fleiner Wein=Apfel, Bruchsal; Neunzling, Persinger in Meisenheim, Härtling, Neuenheim; Ueberrheiner Würz=Apfel, Schriesheim.

63) **Danziger Kant-Apfel.** (Diel.)
Braunrother Winter=Calvill, Noack in Darmstadt; Rother Calvill, Bruchsal; Rother Herbst=Calvill, Kirchheim; Dietrichs Winter=Rosen=Apfel, v. Boyer; Grün=Rother Calvill, v. Jungenfeld in Mainz; Winter=Calvill, Bosquet in Darmstadt; Aechter rother Winter=Calvill, Schnittspahn.

Zu der Familie Calville gehört ferner noch:.
Vater=Apfel, Rosenhöhe.

64) **Karthäuser.** (Christ.)
Karthäuser auch Brix=Apfel, Adamsthal; Karthäuser, Fränkisch Crumbach (Schnittspahn), Schönberg und Neckargemünd; Winter=Karthäuser, Wallerstädten; Grüner Karthäuser, Gayberg;***) Großer gelber Karthäuser,

---

*) Von guter Qualität, blüht spät, trägt gerne und hängt sich sehr voll; hat einen schönen Wuchs und die Aepfel halten sich in ihrer Güte bis Ostern. A. d. E.

**) Die Bohnäpfel, unstreitig mit die empfehlenswerthesten Aepfel, außerordentlich fruchtbar, gegen Frühjahr sehr picant, sehr lang dauernd und wegen des grünen und sauern Ansehens im Herbst sehr tauglich zum Anpflanzen an Straßen.

***) Reift im November und hält sich ein ganzes Jahr, gibt einen guten Wein und um Pfingsten ein gutes Tafelobst. Der Baum wächst gut, ist gesund und wird sehr groß. A. d. E.

daselbst;*) Blind-Apfel, Schriesheim; Abart des rothen Calvill, Bruchsal; Blofelder Goldkönig, Bingenheim; Gold-Apfel, Roßbach; Citronen-Apfel, Gelnhausen; Sellerie-Apfel, Biebergrund; Sommer-Apfel, von da; Schlag-Apfel, daselbst.

Zweite Abtheilung.

(Bei der diesjährigen Musterung erstmals vorgekommene Aepfel.)

65) Grauer Fenchel-Apfel. **Fenouillette grise.

Fenchel-Reinette, Rosenhöhe; Leder-Apfel, Fränkisch-Crumbach und Mainz; **Reinette carpentu**; Wächtersbach; Curbander-Reinette, Meisenheim; Kleiner Rabau, Bruchsal; Reinette, Roßbach; **Rabau aigre**, Wächtersbach; Graue Reinette, Gayberg.

Als sehr nahestehend sind anzuführen:
Goldmohr, Rosenhöhe; Champagner-Reinettte, von Jungenfeld in Mainz; Douglas-Reinette, Rosenhöhe; Parkers grauer Peping, Wächtersbach.

66) Großer Leder-Apfel.***)
Sommer-Rabau, Schriesheim und Kirchheim; Gelber Winter-Curbander, Meisenheim; Großer Rabau, Bruchsal; Leder-Apfel, Hornberg; Große Reinette, Graue Reinette, von Jungenfeld in Mainz.

67) Saurer Leder-Apfel.****)
Sauer-Rabau, Rosenhöhe; Braune Reinette, von Jungenfeld in Mainz.

---

*) Reift im November und hält sich ein ganzes Jahr, ist sehr gut zu Wein und gegen Ostern zu Tafelobst. Der Baum hat einen schönen Wuchs, ist in unserm Clima gesund, wird groß, alt und die Aeste breiten sich weit auseinander. A. d. E.

**) Diese Nummer als Fortsetzung der vorjährigen Serie. D. H.

***) Größer und wohlschmeckender wie der der vorigen Art, von der er sicher nur eine ausgebildetere Abart ist.

****) Ganz ähnlich, nur von herberem, sauerem Geschmack, vielleicht nur schlechtere Abart.

68) Rother Winter-Rambour.

Rosenhöhe; Gestreifter Herbst-Rambour, daher; Streif-Apfel, Gelnhausen; Tischel-Apfel, Gayberg.*)

69) Weißer Kurzstiel.

Bosquet bei Darmstadt; **Pomme d'Abbe** (kleiner), Schriesheim.

70) Taffet-Apfel. **Taffetas blanc d'hiver.** (Christ.)

Rosenhöhe; Champagner-Reinette, Citronen-Apfel, Biebergrund; Pariser Borsdorfer oder Taffet-Apfel, von Ketelhodt in Mannheim; Wachs-Apfel, Landau.

71) Wachs-Apfel. (Christ.)

Wachs-Apfel, Kirchheim, Biebergrund, Münchzell, Meisenheim; Taffet-Apfel, Darmstadt, Bingenheim, Fränkisch-Crumbach, Mainz, Adamsthal; Gülderling, Wächtersbach; **Reinette de Champagne**, daselbst; Kleiner Breitling, Neuenheim; Reinette, Schriesheim; Große Reinette, Neuenheim; Weißer Band-Apfel, Neckargemünd, Binden-Apfel, Hornberg; **Pomme d'Abbe**, (großer), Schriesheim; Gold-Reinette, Hornberg; Kleiner Grünling, daselbst; Englische Reinette, Gayberg.**)

72) Großer Süß-Apfel.

Ottenberger, Biebergrund.

73) Rother Gewürz-Apfel.

Bruchsal; **Reinette non pareille**, Heidelberger Sort. 134; Kohl-Apfel, Darmstadt, Schifferleshöfer in Gayberg.***)

---

*) Durch Baumzweiger Holl aus dem Gräflichen Garten zu Erbach hierher gebracht. Der Apfel wird bis März eßbar, gibt einen guten Wein und bleibt in seiner Qualität bis Pfingsten. Der Baum wird groß, alt und trägt sehr gerne. A. d. E.

**) Reift im October, hält sich bis Ostern, ist gut zur Tafel und gibt einen sehr guten Wein. Der Baum hat einen schnellen Wuchs, ist gesund, wird groß, alt und trägt sehr gerne. A. d. E.

***) Gibt keinen starken Wein, ist aber ein guter Tafel-Apfel, auch gut zum Kochen und Dörren, und hält sich bis Ostern. Der Baum hat einen schnellen Wuchs, man muß aber in seiner Jugend darauf achten, daß die untern Aeste gestutzt werden, um ihn in die Höhe zu bringen. Der Mehlthau ist ihm öfters gefährlich. A. d. E.

Reinette-Arten.

74) Silberpeping, **Pepin vermeil.**
von Gagern in Hornau; Kleine Schafsnase, Bruchsal; Glocken-Apfel, Wächtersbach; Gülpling-Apfel, Bernbach 215.

75) Gelbe Herbst-Reinette.
Rosenhöhe; Rauhe Reinette, von Ketelhodt in Mannheim; Gelbe Zucker-Reinette, Michelstadt; Art Curbander, Meisenheim.

Nahe stehend:*)
Winter-Rabau, Schriesheim; **Reinette d'or van der Lonas**, von Gagern in Hornau.

76) Gelbe Sommer-Reinette. **Reinette jaune d'été.**
Große Schafnase, Bruchsal.

77) Weiße französische Reinette. (Christ.)
Weiße Reinette, Gelnhausen; Stern-Reinette, Bruchsal; Grüner Teller-Apfel, Biebergrund; Goldgelbe Reinette, Rosenhöhe; Gelbe Reinette, Altenhaßlau; Astrachaner Borsdorfer, Fränkisch-Crumbach, Gelbe frühe Reinette, Gayberg.**)

78) Reinette von Breda. **Reinette de Breda.**
Michelstadt, Wächtersbach, Rosenhöhe, v. Jungenfeld in Mainz.

79) Gold-Apfel von Kew.
von Gagern in Hornau.

80) Walliser Limonen-Reinette.
Wächtersbach, Rosenhöhe.

81) Gold-Reinette.
Mannheim, von Ketelhodt; Weiber-Reinette, Wächtersbach.

82) Ananas-Reinette.
Heidelberger Sort. und Rinz in Frankfurt.

---

*) Sonderbarerweise begreift man im Glanthale unter diesem Namen die ganze Ordnung der grauen Reinette. An der Nahe werden die nämlichen Aepfel Grau- auch Rabau-Aepfel genannt. A. d. E.

**) Reift im September und hält sich bis Januar. Der Baum hat ein festes Holz, trägt gerne und wird mittelmäßig groß. Das Obst ist gut zu Wein und zum Essen. A. d. E.

83) **Holländische Reinette.** (Christ.)
Bosquet in Darmstadt; Grüne Reinette, Altenhaßlau und Michelstadt; Große grüne Reinette, Schönberg.

84) **Grüne Reinette. Reinette verte.** (Christ.)*)
Grüner Andacker, Adamsthal; Königs-Reinette, Bingenheim; Weißer Winter-Calvill, Kirchheim; Rheinauer Apfel, Hornberg;

85) **Grüne Herbst-Reinette.**
Rosenhöhe; Kleiner Rabau, Schriesheim; Curbander, Meisenheim; Reinette ponctue, Wächtersbach; Kleiner grüner Carbander, Meisenheim.

86) **Rothe Reinette, Reinette rouge.**
Rothe Reinette, Darmstadt; Großer Strömling, Bruchsal; Gewürz-Reinette, Meisenheim; Süße Lench, Gelnhausen; Goldgelber Mat-Apfel, Altenhaßlau; Winter-Rabau, Neuenheim und Dossenheim; Roth-Apfel, Biebergrund; Gestreifte rothe Reinette, Großer Wein-Apfel, Bruchsal; Zimmt-Apfel, Bingenheim; Champagner-Reinette, Gelnhausen; Reinette verte longue panaché, Wächtersbacher Baumschule; Lange rothgestreifte grüne Reinette, Michelstadt.

Nahe stehend:
Margil, Heidelberger Sort. 237; Englische Granat-Reinette, Michelstadt.

87) **Unvergleichliche Reinette. Reinette nonpareille.**
Rosenhöhe; Reinette franche, Bruchsal.

88) **Englische Winter-Gold-Parmäne.****)
von Andreä in Wächtersbach; Königs-Pepin, Rosenhöhe; King of Pepin, im Baumann'schen Catalog.

89) **Marmorirter Winter-Pepin.**
Rosenhöhe.

---

*) Wahrscheinlich die lange rothgestreifte grüne Reinette, eine der vorzüglichsten Reinette-Sorten. Der Baum hat eine schöne runde Form und ist äußerst fruchtbar. A. d. C.

**) König der Aepfel! Taugt für Hochstämme und Zwergbäume.



90) **Neuyorker Reinette.**
Michelstadt.

91) **Reinette von Eckenhäyen.**
von Gagern in Hornau.

92) **Reinette von hoher Güte. Reinette de haute bonté.**
Apfel von hoher Güte, Schönberg; Reinette d'Angleterre la grosse, Wächtersbach; Reinette panache, Erbach.

93) **Große Band-Reinette.**
Rothgestreifte grüne Reinette, Rosenhöhe.

94) **Königliche Reinette.**
Rosenhöhe.

95) **Birn-Reinette.**
Rosenhöhe.

96) **Lange gestreifte Reinette. Reinette rayée.**
Kleiner Copet, Kleine Reinette, Schriesheim.

97) **Pracht-Reinette. Reinette pompeuse.**
Schönberger Garten.

98) **Große Napoleons-Reinette.**
Michelstadt. Ausgezeichnet schöner und wohlschmeckender Apfel, der ächten Baumänn'schen Reinette etwas ähnlich.

99) **Plattgestreifte Winter-Reinette.**
Heidelberger Sort. 317.

Aehnlich waren:
Gestreifter Winter-Rabau, Kirchheim; Lange, rothgestreifte, grüne Reinette, Wächtersbach.

100) **Schicken-Apfel.**
Heidelberger Sort. 161. Eine etwas flache Reinette; ähnlich, aber durch süßeres Fleisch verschieden war Pepin reine, oder Juden-Apfel, aus dem Bosquet in Darmstadt.

101) **Edel-Pepin. Pepin noble.**
Heidelberger Sort. 348.

102) **Parkens grauer Pepin.**
Heidelberger Sort. 346. Dem Gold-Pepin ähnlich, größer, die Schale rostfleckiger, Sonnenseite grünlich-roth.

103) Teply's röthliche Reinette.
Heidelberger Sort. 296. Der Birnreinette der Rosenhöhe ähnlich.

104) Montbronner Reinette.
Rosenhöhe.

105) Reinette de Radau.
von Gagern in Hornau.

106) Belledge.
Heidelberger Sort. 733. Dem Gold-Pepin ähnlich; Schale grün-gelb; Kelchhöhle weit.

107) Cornish aromatic.
Heidelberger Sort. 227. Der Muskat-Reinette ähnlich.

108) Weilburger Reinette. (Christ.)
Wächtersbach; Blind-Apfel, Schriesheim; Wilder Borsdorfer, Doßenheim; Baumann-Reinette, Schattenmann in Landau.

Hieran nähern sich in Form und Farbe folgende Reinettesorten, welche durch Saat entstanden zu seyn scheinen, im Geschmack weichen sie theilweise ab.

Parfümirter Rosen-Apfel, Wächtersbach; Kürbis-Apfel, daher; Großer Citronen-Apfel, daher; **Chemise de Soie blanche**, daher; Schmalz-Apfel, Gelnhausen; Kloster-Apfel, Wertheim; Getupfter Süß-Apfel, Gayberg*); Kleiner Hafer-Apfel, Bruchsal; Straßen-Apfel, Gelnhausen.

109) Weißer calvillartiger Süß-Apfel.
Silber-Apfel, Schriesheim; Salzhäuser Früh-Apfel, Bingenheim; Früher gelber Calvill, Gayberg;**) Weißer Süß-Apfel, daher;***) Süßer Gülderling, Rosenhöhe; **Reinette cron.**, Wächtersbach.

---

*) Reift im October und hält sich bis Weihnachten. Gibt keinen Wein, ist aber zum Dörren und Essen gut. Der Baum trägt gerne, wird nicht hoch, namentlich wollen die Aeste nicht in die Höhe wachsen.

**) Reift im September und hält sich bis April; ist gut zur Tafel, zum Kochen, zum Dörren und gibt einen schönen zarten Wein. Der Baum ist gesund, wird groß und alt.

***) Reift im October und hält bis März. Dieser Apfel ist nur zur Tafel und zum Dörren nützlich. Der Baum wird mittelmäßig groß.
A. d. E.

110) Pomeranzen-Apfel.
Hildebrand in Wächtersbach.

111) Goldgelber Herbst-Streifling.
Rosenhöhe.

112) Goldartiger Fenchel-Apfel. Fenouillette Drap d'or.
Bosquet bei Darmstadt; Fenouillette rouge, Wächtersbach; Grauer russischer Pepin, Bingenheim; Graue Gold-Reinette, Bruchsal; Rother Fenchel-Apfel, Kranichstein; Leder-Apfel, Meisenheim; Gold-Reinette, Michelstadt.

113) Gestreifter Herbst-Calville. Calville rayé.
Rosenhöhe.

Sehr ähnlich war der
Markgrafen-Apfel, Meisenheim.

114) Edelkönig. Roi très noble.
Brauner Calville, Bingenheim.

115) Ludwigs-Apfel.
Rosenhöhe.

116) Großer gestreifter Special-Apfel.
Wächtersbach.

117) Königs-Calville.
(Vielleicht Nr. 4 des Berichtes von 1839.); Rothe Reinette; Große grüne Reinette, Meisenheim.

118) Rother Himbeer-Apfel. Framboisier rouge.
Bruchsal.

Hierzu dürften gehören:
Leberrother Himbeer-Apfel, Wächtersbach; Kleiner Krach-Apfel, Schriesheim; Danziger Kant-Apfel, Rosenhöhe.

119) Köberling oder Gewürz-Apfel.
Spitznase, Biebergrund.

120) Der gestreifte Imperial. Impérial panache.
Großer gestreifter Kaiser-Apfel, Hildebrand in Wächtersbach.

121) Brasilien-Apfel od. Früher rother Herrn-Apfel.
Erzherzogs-Apfel, Wächtersbach; Großer Pastoral-Apfel, Bingenheim.

122) Rother Zimmt-Apfel.
Bruchsal.

123) Rother Frankfurter Apfel.
Neuenheim. Form und Farbe des rothen Gewürz-Apfels, fleisch-roth marmorirt, Geschmack dem Mat-Apfel ähnlich.

124) Gestreifter Winter-Paradies-Apfel.
Paradies-Apfel, Biebergrund; Gärdling, Roßbach; Heimaths-Apfel, Meisenheim.

125) Wunder von Portland. **Newarks reed strak.**
von Jungenfeld in Mainz.

126) **Kirkes Lord Nelson.**
Heidelberger Sortiment 201.

127) Weißer gerippter Herbst-Täubling, **Pigeonet blanc à côtes.**
Wächtersbach.

128) Königlicher Täubling. **Pigeonet royal.**
Großer Pischonet, Bingenheim.

129) Gugumer-Apfel. (Christ.)
Fäßchens-Apfel, Kirchheim und Meisenheim; Klapper-Apfel, Neckargemünd; Zweimal tragender Apfel, Heidelberger Sort. 550, letzterer nur durch offenen Kelch verschieden.

130) Kugel-Apfel.
Seidenhemdchen, Neuenheim, Seidenrock genannt; Großer Muskalli, ein schöner aber viel säuerlicher, nicht lang dauernder Apfel, Rosenhöhe; Langdauernder, rother Hart-Apfel, großer Härtling, Heidelberger Sort.

131) Platt-Apfel.
Violette-Apfel, Gelnhausen, kleiner Kohl-Apfel genannt; **Courtpentu**, roth gestreift, königliche rothe **Courtpentu** genannt, Michelstadt; **Flabibor**, von Czarien, neu erhalten, dessen Güte noch nicht erkannt; Bamberger, Michelstadt; Hausmütterchen, Schnittspahn.

132) Rosen-Apfel.

Jerusalems-Apfel, Gelnhausen; Wildling b., von Gagern in Hornau; Cardinal-Tulpen, Wächtersbach; Calvill-artiger Winterrosen-Apfel, Reinette carré rouge, von Ketelhodt.

133) Rambour.

Rothe:

Amerikanischer Schwarz-Apfel, (rother Herbst-rambour), Bauer in Michelstadt; Pfannkuchen-Apfel, Biebergrund; Sommerbreitling, Doßenheim, v. Ketelhodt; Rother Rambour, Meisenheim; Rother Dick-Apfel, Biebergrund; Prinzen-Apfel, Schriesheim.

Weiße:

Weißer Herbstrambour, rothgestreifter Pfund-Apfel auch Teller-Apfel genannt, stark säuerlich, nur zu Wein zu empfehlen, Rosenhöhe; Rambour de France, Bingenheim; Großer Glas-Apfel, Großer Breitling, Mehl-Apfel, von Jungenfeld in Mainz; Königs-Apfel, Doßenheim; Mühl-Apfel, Meisenheim; Winterbreitling, weißer Bamberger, Biebergrund.

134) Spitze Süß-Aepfel.

Dunkelröthlicher Süß-Apfel, Gayberg;*) Zucker-Apfel, Rosenhöhe; Ochsenherz-Apfel, auch Blut-Apfel, daselbst; Marburger Früh-Apfel, Bingenheim; Kleiner Süß-Apfel, Gayberg;**) Süßer Schmidt-Apfel, Rosenhöhe; Blaßgrauer gestreifter Süß-Apfel, Gayberg;***) Großer grüner Süß-Apfel, Wächtersbach.

*) Reift im October, hält sich bis Ostern, gibt keinen Wein, aber gutes Tafelobst. Der Baum wächst schnell und trägt in seinem 15. Jahre. A. d. E.

**) Wird sammt den Schalen gedörrt und im Winter zum Dörr-fleisch gekocht, welches eine vorzügliche Speise gibt. Er reift im October und hält sich bis August. Der Baum hat ein weiches Holz, wächst nicht stark, wird nicht gar groß, aber alt. A. d. E.

***) Reift im November und hält sich bis Pfingsten, gibt einen lieblichen Wein, ist gut zum Essen und Dörren. Der Baum wächst stark, wird sehr weit und eine mittlere Höhe genügt ihm. Er hat ein weiches Holz und wird sehr alt. A. d. E.

Grüne:

Süßer Grünling, Hornberg.

Platte:

Müller=Apfel, daselbst; Gelber Herbst=Süß=Apfel, Rosenhöhe; Großer grüner Süß=Apfel, Wächtersbach; Kaiser=Apfel, Gayberg;*) Großer Süß=Apfel, Bingenheim.

135) Große Spitz=Aepfel,

und zwar solche, die sich mehr für Wein und zum Schnitzen als zu Tafelobst eignen.

Früh=Apfel (Spätfrucht), Gelnhausen; Großer rother Wein=Apfel, Wächtersbach; Großer Pfund=Apfel, Schnittspahn; Wilhelms=Apfel, großer Credes, Hildebrand in Wächtersbach; Frankfurter Wein=Apfel, Kirchheim; Großer Back=Apfel, Neuenheim; Kirchweih=Apfel, Biebergrund; Blaßgestreifter Hafer=Apfel, Gayberg; Gold=Apfel, Biebergrund; Brücken=Apfel, Münchzell; Wein=Apfel, Erbach; Weiß=Apfel, Gayberg;**) Silber=Apfel, Neuenheim; Winkel=Apfel, Langstieler, Hornberg; Gestreifter Back=Apfel, Bosquet in Darmstadt und Kranichstein; Kapuziner=Apfel, Doßenheim; Krehling, Doßenheim; Straßen=Apfel, Neckargemünd; Gestreifter Backapfel, Erbgroßherzoglicher Garten in Darmstadt; Eggerling, Rosenhöhe; Grünling, Schriesheim; Winterrambour, (irrig) Meisenheim; Grüner Wein=Apfel, Rosenhöhe; Ernte=Apfel, ein äußerst vorzüglicher Sommer=Apfel, Rosenhöhe; Sommer=Karthäuser, in Darmstadt.

---

*) Reift im October und hält sich bis Pfingsten, gibt einen guten Wein und prächtiges Tafelobst. Der Baum wächst sehr schnell. Kaiser=Apfel wird er darum genannt, weil dieser Baum den stärksten Wuchs vor andern Bäumen hat, das größte Laub bekommt, am jüngsten und meisten trägt. A. d. E.

**) Reift im October und hält sich bis Juli, gibt einen guten Wein und sehr gutes Tafelobst. Der Baum wird groß mit schlanken Aesten und erreicht ein hohes Alter. A. d E.

136) Calvillartige Aepfel.
Herrn-Apfel, Hornberg; Quitten-Apfel, Gelnhausen; Herrn-Apfel, Gelnhausen; Holländischer Tafel-Apfel, Wächtersbach; Quitten-Apfel, Bosquet in Darmstadt und Fränkisch-Crumbach.

II. Birnen.

Erste Abtheilung.

Schon bei vorjähriger Musterung vorgekommene Birnen.*)

1) **Louise bonne.** (Diel.)
Glatte St. Germain, Nack in Mainz; Weiße Bergamotte, Gayberg;**) Louise bonne, Schmelz in Mainz; Weiße Schalbirne, Kirchheim und Schmelz; Merletz Hermannsbirne, von Boyer in Schierstein; Gillebirne, Schriesheim; Butterbirne, Doßenheim; Fundling, Wertheim, Hornberg; St. Germain, Gelnhausen; Colmar, Stumpf in Auerbach.

2) **Beurré gris.** (Diel.)
Beurré gris, Nack und Kilian in Mainz; Grüne Birne, Bruchsal; Graue Butterbirne, Nack in Mainz; Graue Weinbirne, v. Jungenfeld in Mainz; Graue Butterbirne, Noack in Darmstadt; Grüne Weinbirne, v. Jungenfeld in Mainz.

3) **St. Germain.** (Diel.)
Karmansbirne, Kirchheim; St. Germain, von Jungenfeld, Schmelz und Nack in Mainz, Bruchsal, Gaubischofsheim, Bosquet in Darmstadt, Meisenheim; St. Germain (lange Edle), Dr. Cassebeer, Wald- oder graue gute Birne, Noack in Darmstadt; Winterbergamotte, Müller in Gelnhausen; Hermanns Butterbirne, von Boyer in Schier-

*) Man vergleiche die Bemerkung unter Nr. 1 bei den Aepfeln.
D. H.

**) Reift im October und hält sich bis März, ist eine gute Tafelbirne. Der Baum wächst sehr hoch, aber nicht in die Breite und erreicht ein hohes Alter.
A. v. E.

stein; Winterbergamotte, edle Art, Schriesheim; **Jaune charmin**, Schriesheim; **Bonne Louise**, Bruchsal; Winterbergamotte, Bruchsal; Birn **de grun**, Schriesheim; Schönste Armenbirne, Kirchheim; Grüne Birne, Dossenheim; **Germain**, v. Ketelhodt; Wald- oder graue gute Birne, Rosenhöhe; Winterbergamotte, Bruchsal, (war ein ausgezeichnet großes Exemplar.)

4) **St. Germain panache.**

Hermannsbirne, **Dr.** Casselbeer; **St. Germain panache**, Wallerstädten; Hermannsbirne, Berg bei Gelnhausen.

5) **Beurré blanc.** (Diel.)

Beurré blanc, Schmelz, Nack, Burkhardt, v. Jungenfeld in Mainz, in Wallerstädten; Gestreifte Bergamotte, Kirchheim (Herrnbirne); Herbstbergamotte, Schriesheim; Weiße Butterbirne, Noack in Darmstadt; Birne **blanché**, Bruchsal; Butterbirne, Gayberg;*) **Passe tout**, Hof in Mainz; Weiße Butterbirne, Herrnbirne, in der Provinz Starkenburg; Ochsenbirne, Fränkisch-Grumbach; Winterapothekerbirne, Bernbach bei Gelnhausen.

7) Graubirne.

Graubirne, Kirchheim, Kranichstein, Wallerstädten, Dossenheim, Neuenheim, Gayberg;**) Lederbirne, Werner in Gaubischoffsheim; Graue Reinettebirne, Gelnhausen; Hermannsbirne, Noack in Darmstadt.

8) Katzenkopf, **Catilac.**

Katzenkopf, Gayberg,***) Kirchheim; Französische Winterbirne, Schriesheim; Winteraugsburger, Neuenheim; Großer Katzenkopf, von Ketelhodt; **Présent royale de Naple**, Stumpff in Auerbach; Katzenkopf, Heidelberger

---

*) Ist eine schöne Tafelbirne. Stammt vom Großh. Schloßgarten zu Heidelberg, reift im October und hält sich bis Weihnachten. Der Baum hat im gebauten Land ein schönes Fortkommen und einen schönen Wuchs. A. d. E.

**) Eine gute Tafelbirne, reift im October und hält sich bis April. Der Baum wird groß, trägt gerne und erhält ein mittelmäßiges Alter. A. d. E.

***) Der Baum wird sehr groß und alt. Zum Dörren wie zum Kochen frisch eßbar, hält sich beinahe ein Jahr. A. d. E.

Sort.; Große Betzelsbirne, Sarazen oder Katzenkopf, Bosquet in Darmstadt.

9) Pfundbirne.
Heidelberg (landwirthschaftliche Anstalt), kleine Pfundbirne, Nr. 100. Taf. 19; Pfundbirne, Kirchheim, Rosenhöhe, Lanzingen; Ganz große Krottenbirne,*) Kleine Krottenbirne,**) Gayberg.

10) Trockene Martinsbirne, Martin Sec.
Rosenhöhe; Gayberg, Röthelsbirne;***) Gelnhausen, Wintergäulingbirne, Nr. 193.

13) Lange grüne gestreifte Herbstbirne, Verte longue panache.
Stumpff in Auerbach, von Ketelhodt in Mannheim, Schwelzerhofe; Rosenhöhe, Lange grüne bunte Herbstsaftbirne; Bosquet in Darmstadt, Verte longue panache, (vorzügliche Tafelbirne); Kukumer Bergamotte, Gayberg.****)

14) Hausemer.
Kirchheim, Heidelberger Sort.; Doßenheim, Winterbirne oder Hausemer; Schriesheim, Winterbirne (vorzüglichste.)

14a) Kleine Hausemer.
Gayberg.†)

---

*) Ist gut zu Wein und zum Grünkochen und Dörren, reift im November und hält sich bis Johanni. Der Baum wächst stark, wird sehr hoch und alt. A. d. E.

**) Reift im November und wird bis April eßbar, hält sich bis Juni, ist gut zu Wein, zum Dörren und Kochen. Der Baum wird sehr groß nnd alt. A. d. E.

***) Reift im Oktober und hält sich bis Pfingsten, ist gut zu Wein und zum Grünkochen. Der Baum hat einen starken Wuchs, wird groß und alt. A. d. E.

****) Reift im Oktober und hält sich bis Februar und ist eine sehr gute Tafelbirne. Der Baum wächst stark, er muß aber in seiner Jugend im Schnitte besonders behandelt werden, denn er bekommt so schlanke lange Aeste, daß man keine Leiter anstellen kann, und man genöthigt ist, die Birne zu schütteln. A. d. E.

†) Reift im November und hält sich beinahe ein ganzes Jahr, gibt einen mittelmäßigen Wein, ist aber sehr gut zum Schnitzenkochen. Der Baum wird nicht stark, aber sehr alt. A. d. E.

18) **Betzelsbirne.**

Darmstadt, Gemeine Betzelbirne (zu Most sehr beliebt); von Ketelhodt in Mannheim, Zwiebelbirne (Späte Kochbirne); Heidelberger Sort. 188, Betzelsbirne; Gayberg, Herrnbirne,*) Große Petzelsbirne;**) Schriesheim, Kugelbirne, Winterscheibling, variirt in Form besonders im Fruchtstiele; Neuenheim, Pomeranzenbirne; Kleine Betzelsbirne: Gayberg,***) Rösenhöhe, Champagner-Weinbirne; Gayberg,†) Hans-Petersbirne.

19) **Rumelterbirne.**

Schriesheim, Kirchheim; Gayberg, lange Weinbirne, auch gelbe Rumelter;††) Braunbirne, Bruchsal; Klein-

---

*) Eine gute Tafelbirne, reift im Oktober und hält sich bis Ostern. Der Baum hat ein festes Holz, wird nur halb groß. A. d. E.

**) Reift im November und wird erst bis Pfingsten gut zum Essen, gibt einen sehr guten weißen Wein. Der Baum hat ein brausches Holz und weite Poren. Wenn er 50 Jahre alt ist, werden die Aeste von Aussen dürr; wird in seinem Alter krank, bis nach und nach der Baum abstirbt. Er erreicht nicht ein Drittheil Alter, wie der Rumelter. A. d. E.

***) Reift im Oktober und wird bis Weihnachten eßbar, gibt einen zarten Wein. Der Baum wird groß und alt und wächst sehr stark. Ist durch den verstorbenen Herrn Kirchenrath Wittich zu Mauer hierher gebracht. A. d. E.

†) Ist eine rauhe Birne, reift im November und hält sich bis Johanni. Sie ist nicht vorzüglich und wird vor Ostern nicht eßbar und der Wein nicht der beste. Der Baum hat einen starken Wuchs, wird groß, alt und trägt gern. A. d. E.

††) Reift im November und bis Weihnachten wird sie genießbar. Gibt einen starken Wein. Der Baum hat ein zähes festes Holz und ist der schönste von allen Birnbäumen, wird ungemein groß und erreicht ein hohes Alter.

Gibt einen gelben Wein, sehr stark. Sie reift im November und wird bis Weihnachten genießbar. Der Baum bleibt etwas kleiner als der grüne Rumelter, hat ein festes Holz, gelbgrüne Blätter und wird auch sehr alt.

Gibt einen starken weißen Wein, im November reifend, wird bis Januar solche eßbar. Der Baum wächst sehr stark. Die Zweige haben die Eigenschaft, daß, wo ein Auge ist, allemal eine Krümmung bis zum andern Auge sich bildet, und die ersten Zweige wachsen mehrentheils nach unten. Der Baum wird außerordentlich groß und sehr alt, hat ein luckes Holz und ein dunkelgrünes Laub. A. d. E.

Rumelterbirne, Gayberg;*) Darmstadt, Noack und Schnittspahn, Weißlingsbirne; Schriesheim, Roußelet; nahe verwandt, Gayberg, Meisterbirne.**)

42) **Bezy de la motte.**

Graue, grüne Bergamotte, Gayberg, 3 Ex.;***) in Auerbach, **Beurré**; Gelnhausen, Bergamott; **Bezy de la motte**, Schnittspahn, (eine der beliebtesten Herbstbergamotte), auch v. Jungenfeld zu Mainz; Runde Bergamotte, Wertheim; **Altorp Crassane**, Heidelberger Sort., in der Form etwas abweichend, im Geschmack dieselbe.

44) Prinz von Würtemberg.

Hof Adamsthal, (Wildling von Brüssel); Wächtersbach, Kronprinz Ferdinand von Oestreich; scheint aus Samen des **Bezy chaumontel** herzustammen.

46) Officierbirne, (nahe verwandt mit der Herbst-Christbirne.)

Winterapothekerbirne, in Crumbach; Doßenheim, Winterofficierbirne.

47) **Virgouleuse.**

Auerbach, Stumpff, Noack auf der Rosenhöhe; Doßenheim, Kalmesbirne; Schriesheim, Birn de Grun; Winterbergamotte, Schnittspahn, Bosquet in Darmstadt; von Ketelhodt, St. Germain; Schriesheim, Colmarbirne.

---

*) Reift bis November, wird bis Neujahr zum Essen gut. Der Baum hat ein zähes festes Helz, die Aeste wollen alle nach unten wachsen, gibt einen guten Wein, und der Baum erreicht ein hohes Alter.
A. d. E.

**) Gibt einen mittleren Wein, wird bis Februar gut zum Essen, reift im November, und hält sich bis Pfingsten. Der Baum hat einen mittelmäßigen Wuchs, ein festes zähes Holz, und wird sehr alt.
A. d. E.

***) Reift im October und hält sich zwei Monate; ist ganz vortrefflich auf die Tafel. Der Baum ist in seinem Wachsthum recht schön gestaltet, und trägt fast alle Jahre.
Reift im October und hält sich bis Januar Der Baum wächst stark, trägt ohngemein gern, und liebt warmen Boden.
Reift im October und hält bis December. Der Baum wird groß und trägt gerne. A. d. E.

48) **Bergamotte Crassane.**
Kirchheim, runde langstielige Bergamotte; langstielige Bergamotte, Heidelberger Sort. 181; Rosenhöhe Bergamotte Crassan.

49) Winterbutterbirne, **Bezy de Chaumontel.**
Winterbestebirne, Bruchsal; Kirchheim, Relzersbirne; zu Wertheim, **Doyenne ponte côte**; Auerbach, **Doyenne Baud**; **Doyenne, Dietrich**; Mainz, von Jungenfeld, **Rousselet**; Rosenhöhe, Ranzige Butterbirne; Herrnbirne, Gelnhausen.

Zweite Abtheilung.

60*) Holländische Bergamotte.
Lederbirne, Schrießheim.

61) Spanische Christbirne, **Bon chretien d'Espagne.**
Spanische Apothekerbirne, Auerbach, (Stumpff).

62) Winterzuckerbirne.
Fränkisch-Crumberg; Dicke Betzelsbirne, daselbst.

63) **Doyenné pommier.**
Nack und von Jungenfeld in Mainz.

64) Kronbirne. (Christ.)
Frauenbirne, Sayberg;**) Weiße Kappesbirne, Wertheim.

65) **Merveille d'hiver.**
Heidelberger Sort.; (Neue Art; an Form einer Bergamotte ähnlich, der Geschmack wie **Virgouleuse**).

66) Holzbirne.
Sayberg,***) (Form und Farbe der grauen Butterbirne, Geschmack auch sehr ähnlich, aber etwas herber und nicht ganz so

---

*) Diese Nummer als Fortsetzung des Schlusses der vorjährigen Serie.
D. H.

**) Reift im October und hält sich bis April, gibt Wein, taucht auch zum Dörren. Der Baum wächst weitschäftig und dann in die Höhe, so daß er sieben bis neun Gipfel bildet. Er wird groß und alt.
A. d. E.

***) Reift im October und hält sich lange in den Winter hinein. Der Baum wird über ein Klafter im Umfang dick, wird sehr breit und nicht über dreißig Fuß hoch. Geschmack und Güte gleichen einer Bergamotte.
A. d. E.

schmelzend, auch scheint sie etwas später zu reifen und haltbarer zu seyn).

67) Große Winter-Rousselet, Gros Rousselet d'hiver.
v. Jungenfeld in Mainz, Winterweinbirne; Gayberg, Faullenzer;*) Auerbach, Stumpff, Heidelberger Sort. 198, Kirchheim, Vellenzer; Schriesheim, Faullenzer; Hornberg, Königsbirne.

68) Winter-Rousselet, Rousselet d'hiver.
Rothäuselsbirne, Schriesheim; Ochsenbirne, Grumbach; Kappesbirne in Steinmachen.

69) Markgräfin, Marquise.
Gayberg, Rübenbirne.**)

70) Schmalzbirne.
Schmalenzer in Doßenheim.

71) Doubles fleures.
v. Jungenfeld in Mainz; Heidelberger Sort. 250.

72) Beurré Rouppé.
(Von Gagern), nicht beschrieben.

73) Forlleenbirne.
Zu Wächtersbach, Rosenhöhe.

74) Hartenponts Butterbirne, Beurré d'Hartenpont.
Hartenpont d'hiver, von Gagern in Hornau, neue Brüßler Art.

75) Râteau blanc.
Von Gagern in Hornau, neue Brüßler Art.

76) Beaufort.
Von Gagern in Hornau, (neue Art).

---

*) Reift im November und hält sich bis Johanni, gibt keinen der besten Obstweine, ist allgemein gut zum Grünkochen. Der Baum trägt nur alle 3 oder 4 Jahre, wird in warmen Gegenden sehr alt und groß. A. d. E.

**) Reift im November und hält sich bis Ostern, gibt einen mittelmäßigen Wein, ist auch gut zum Grünkochen und Dörren. Der Baum wird groß und alt, trägt aber nicht alle Jahr und ist nicht empfehlend. A. d. E.



77) **France reale.**
Gelnhausen, Gayberg,*) eine schöne Tafelbirne.

78) Kaiserbirne mit dem Eichblatt.
Rosenhöhe.

79) Duval's Butterbirne.
Rosenhöhe, (der dornigen Colmar ähnlich, hat aber noch feineres Fleisch).

80) Winter-Königin.
Königliche Winterbirne, Rosenhöhe; Brunnenstubenbirne, Gayberg.**)

81) Bollweiler Butterbirne, **Beurré d'Bollviller.**
Rosenhöhe, (neue Art).

82) Welschbirne.
Von Schriesheim; Hornberg, Pfund- oder Arschbackenbirne; Gayberg, Kantenbirne.***)

83) Grüne Herbstzuckerbirne, **Sucre vert.**
Heidelberger Sort.

84) **Beurré Napoleon.**
Wächtersbach, Andreä.

85) **Beurré Liebart.**
Rosenhöhe, Bruckmannsbirne.

86) Dechant's Butterbirne, **Beurré Doyenné.**
Aus Wertheim, eben daher unter **Colmar epineux**, (letztere ist eine Sommerbirne.) Diese Art nährt sich sehr dem Wildling von **la Motte**, die Frucht ist aber unregelmäßig und etwas wässeriger; **Calebase Bosc**, v. Gagern; **Hartenpont de printemps** v. Gagern.

---

*) Reift im October und hält sich bis Ostern, kam durch Baumzweiger Holl vom Schloßgarten zu Schwetzingen nach Gayberg. Der Baum hat einen ungemein starken Wuchs, trägt sehr gern und viel.
A. d. E.

**) Reift im October und wird genießbar bis Weihnachten, gibt einen zarten Wein. Der Baum wird groß mit kurzen Aesten. A. d. E.

***) Eine gute Tafelbirne und auch zum Dörren; reift im October und hält sich bis März. Der Baum wächst auf gutem Boden schnell, steht gerne niedrig und kömmt über die mittlere Größe. A. d. E.

87) Colmarer Dornige, **colmar epineux.**
Rosenhöhe; Diels Winterbutterbirne aus Wächtersbach (ganz vorzüglich).

88) Wildling von Vaat, **Bezzi Vaat.**
Von Dr. Kassebeer; Herbergsbirne von Gelnhausen, (der vorigen ähnlich, hat aber ganz trocknes Fleisch).

89) Deutsche Kümmelbirne.
Bessungen bei Darmstadt, Thorbirne, (ganz vorzügliche Speisebirne); Jostbirne, Röhrig bei Gelnhausen.

90) Deutsche oder National-Bergamotte.
Würgelbirne, Schriesheim, Kirchheim; Kugelbirne, Hornberg; Winterbergamotte in Crumbach; Winterpomeranzenbirne, Darmstadt, (Bosquet).

91) Große Bergamotte.
Große Bergamotte, Neuenheim; Grüne, graue, ganz große Bergamotte, Gayberg.*)

92) Osterbergamotte.
v. Jungenfeld in Mainz, Rosenhöhe.

93) Junker Hans-Birne.
Wächtersbach, **Messire jean grise.**

94) **Capiaumont.**
Von Gagern, (neue Art).

95) **Fondante de Bois.**
Von Gagern, (neue Art).

Bemerkung: Die hier von Herrn v. Gagern eingesendeten Arten scheinen Erzeugnisse des Herrn von Mons in Brüssel zu seyn; es sind meist sehr schöne Birnsorten, doch hatte die Mehrzahl mehliges Fleisch und entbehrte gänzlich einen feinen Geschmack.

96) Winterchristbirne, **bon Chretien d'hiver, (Royale d'hiver).**
Gelnhausen, Darmstadt, Berg; Wertheim, Rauhe Birne; (Kochbirne); Heidelberger Sort. 344, **Royale d'hiver**, ferner 252;

*) Reift im October und hält sich bis December, ist eine gute Tafelbirne. Der Baum wächst schön, ist aber dem Mehlthau ausgesetzt und bekommt leicht den Wurm. A. d. E.

Wertheim, Winterapothekerbirne; Doßenheim, Französische Birne; Bruchsal, Kaiserbirne, Poire d'une Livre, (zweifelh.), Winter-bon-chretien; Rosenhöhe, Winter-gute-Christbirne; Schriesheim, Winter-Königsbirne; Gayberg, Herbst-Wässerling, Schmelzbirne;*) bon chretien, Bruchsal.

97) Herbstbergamotte, Bergamotte d'automne.

Gayberg, Unveredelte kleine Bergamotte.**)

98) Echassery ou Bezy de Chassery.

Mannheim von Ketelhodt, Winterbestebirne;***) Schnittspahn in Darmstadt, Jagdbirne oder Winterbestebirne; Gayberg, Grüne französische Bergamotte;****) Heidelberger Sort. 236, Echassery Bezy de Chassery; Kirchheim, Französische Bergamotte.

100) Canning.

Rosenhöhe, der Vigouleuse ziemlich verwandt.

101) Winterpomeranzbirne, Orange d'hiver.

Pomeranzenbirne, Heidelberger Sort.

102) Venus-Brust, Teton de Venus. (Christ. Fig. 155).

Kernereibirne, Schriesheim.

---

*) Reift im October und hält sich bis Weihnachten, hat einen starken Wuchs, ist gut zum Essen und zum Dörren.

Durch den verstorbenen Baumzweiger Wilhelm Eiselein wurde sie nach Gayberg gebracht. Die Frucht reift im October und hält sich bis Ostern. Der Baum wächst stark und sieht recht gesund aus. A. d. E.

**) Reift im October und hält sich bis Februar, ist ganz gut. Der Baum ist über ein Klafter dick mit großen breiten Aesten und ist gewiß schon 100 Jahre alt. A. d. E.

***) Hält sich äußerst lang, gehört zu feinem Tafelobst. A. d. E.

****) Eine herrliche Tafelbirne ist aber in rauhen Jahren nicht schön, wird rissig bis auf den Kern, deßwegen sollte sie nur in wärmeren Gegenden gepflanzt werden. Der Baum wächst kümmerlich und erhält kein schönes Ansehen. A. d. E.

103) Die schmackhafte Savoureuse. (Christ. Fig. 41).
Osterbergamotte, von Ketelhodt.

104) Baiersbirne.
Schriesheim, Gayberg.*)

*) Ich bin Baiersbier genannt, bin bekannt im ganzen Land, geb dem Landmann Wein und Schnitz; bin auch gut auf die Tafel zum Essen, die Größe meines Baums kann man kaum ermessen. Die Drechsler und Tischler machen aus meinem Holz, Spinnrädchen, Schränke und Tische. — Der Baum wächst langsam, wird aber desto älter und reicht über alle Gartenbäume. A. d. E.

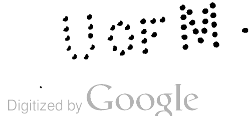
Anhang.

Einiges über die Vertilgung schädlicher Insekten.

(Von Carl Wagner, Private d. Z. zu Bingen.*)

Als sich die Cultur über die jetzt civilisirten Länder verbreitete, war Leben und Eigenthum noch gefährdet durch Thiere der Wildniß, die sie nach und nach entweder bis zur Unbedeutendheit vermindert, oder gar aus gewissen Distrikten gänzlich verdrängt hat. Diese Thiere waren groß, ihre Wohnsitze weniger versteckt, ihre Lebensweise näher am Tage. Jetzt, wo wir solcher Hindernisse fast überhoben sind, belebt und veredelt unser Sinn für höhere Cultur alle Zweige der Industrie, namentlich der Landwirthschaft. Je ferner uns die großen Feinde liegen, desto näher bleiben uns aber gewisse kleinere, deren Lebensweise zum Theil vor Kurzem noch ein Räthsel, allgemach mehr zu Tage kommt, ohne daß man jedoch bis heute ernste

*) Dieser Vortrag kam erst nach der Schlußsitzung zu den Akten. D. H.



Miene gemacht, auch sie in die Schranken zurückzuweisen, innerhalb welcher sie unserer Cultur nicht mehr schaden können. Tausende von veredelten Produkten sind in den Sälen der Versammlung aufgestellt, von mir auch einige, aber diese von unseren kleinen Feinden mißhandelt.*)

Solcher Verderbnisse werden wir alljährlich noch in zu großem Maaße gewahr. Weit entfernt, hier meine und anderer in gleicher Richtung blickender Männer Beobachtungen über die Lebensweise einer Menge solcher Baum- und Fruchtmörder vorführen zu wollen, komme ich nur kurz auf den Rath zurück, die Versuche in den Ländern, aus welchen die verehrlichsten Mitglieder gekommen, auch auf die Niederhaltung jener kleinen, durch ihr Erscheinen in Ueberzahl uns oft Millionen Geldes raubenden, Feinde, und damit mehr auf die Erhaltung der einmal gepflanzten Bäume, und dessen, was ihnen entsprießt, auszudehnen, und nicht einseitig auf Veredlung und Vermehrung der Pflanzen und andere nützliche derartige Zwecke fortwährend überall zu be-

*) Es waren nämlich, neben einer kleinen Sammlung von etwa 90 Nummern schädlicher, und zum Theil neu unter die schädlichen eingereihter Insekten, als Belege vom Verfasser gemachter Entdeckungen noch aufgestellt: a) vom Sauerwurm [Tortrix Roserana (uvana)] verderbte: Trauben der vitis vinifera und hederacea, Fliedersamen, syringa vulgaris, Beeren des Schwarzdorns, rhamnus catharticus, des Weißdorns, crataegus oxyacantha, der Eberesche, sorbus aucuparia, des Mehl- und Atlasbeerbaums, sorbus aria et torminalis, der symphoricarpus racemosa, Tintenbeeren, ligustrum vulgare, und Hartriegelbeeren, cornus mascula, sanguinea et alba; b) von der Kirschenmade (Ortalis cerasi): zerfressene Heckenkirschbeeren, lonicera xylosteum; c) von Larven des 2 Jahre zur Verwandlung bedürfenden Apfelstichlers, curculio Bachus, des Zwetschgenbohrers, curculio cupreus, und von Schattenfliegen, sciara pyri et Schmidbergeri, — als ihrem Winteraufenthalte bewohnte Aepfel, Zwetschgen ꝛc. — d) Birnen, Mehlbeeren, Aepfel, Mirabellen und Zwetschgen ꝛc., ausgehöhlt durch die Afterraupe der Zwetschgenblattwespe, tenthredo morio; e) Beeren von Weißdorn, bewohnt von Obstkernwickler, tortrix pomonana; f) Birnknospen, welche schon im October mit Eiern des curculio pyri, Kollar, belegt gewesen; g) Fruchtspieße und Aeste, verderbt durch die Larven von pogonosterus hispiolus und pilosus und saperola praeusta; h) Rinden von Stamm und Ast von Birnbäumen, ertödtet durch buprestis simuata; worüber Vortrag zu halten Zeitkürze den Verfasser hinderte.

schränken. Ein Mann, der, indeß er die Vertilgungsmittel im Kleinen prüft, überzeugt seyn kann, daß sie, mit Geschick im Großen ausgeführt, zu unermeßlichen Resultaten führen könnten, stößt immer auf starke Hindernisse zu ihrer Instandsetzung, weil er hierzu entweder ungetheilten Willen so vieler Besitzer, oder ein Gesetz, das aber erst nach der Prüfung der Maßregeln gegeben werden kann, nöthig hat.

Den Mitgliedern der Versammlung, zum Theil Vorstehern landwirthschaftlicher Vereine, kann man die für nöthig erachteten Maßregeln um so mehr anrathen, da ein Verein selten ein so vollkommenes Interesse haben kann, als ein anderer, und weil eine Vertheilung der Versuche, die sehr kostspielig werden können, indem sie in einem sehr bedeutenden Kreise ausgeführt werden müssen, sehr nöthig erachtet werden möchte, ein Verein auch selten so bemittelt ist, alle Versuche gegen die einzelnen Feindearten, welche in Massen vorhanden, durchführen zu können. So hat Rheinhessen unter andern damit begonnen, Mittel zur Ausrottung des Sauerwurms in Versuch zu setzen, zu welcher ehrenvollen Aufgabe der Verfasser selbst berufen worden, und von welcher er in Bälde Kenntniß geben wird. Unter den vielen Aufgaben aber, welche hier eine Erörterung verdienten, will ich vorläufig nur zwei hervorheben. Erheblich sind gewiß:

a) Die Abhaltung der Maden aus den Kirschen.

Die Fliege, welche die Eier in die Kirsche legt, wohnt ursprünglich in dem Fleische der Beeren der Heckenkirsche, **lonicera xylosteum**, und nicht auch auf wilden Kirschen und anderen wilden Früchten unseres Landes, welche meine Entdeckung im Laufe dieses Jahres wahr zu finden ich noch vielfach Gelegenheit genommen habe. Die frühesten Kirschen, welche bei ihrer Versendung ins Ausland oft statt ½ kr. pr. Pfd. zu 4 kr. pr. Pfd. verkauft werden könnten, wenn sie keine Maden beherbergten, und aus welchen doch so manche Gemeinde einen sehr bedeutenden Schatz zu lösen pflegt, sowie die Spätkirschen, verursachen uns den Ekel schon an der ersten Frucht des Jahres, so daß diese fast aus der Mode kommt. Aus der vielfachen Erziehung dieses Geschöpfes glaube ich folgende Erfahrung als reif ansehen zu können, denn eine unreife möchte ich am wenigsten hier bei so werthen Gästen aufstellen. Wenn die Made aus der Kirsche gekrochen, so verpuppt sie sich, nachdem sie sich, springend

wie eine Käsemade, vom Baume geschnellt, unter der Krone des Baumes etwa ½" tief innerhalb dem Boden, und nicht allein nur in festen Körpern, sondern auch in gewöhnlichem Löße oder Sande. Wenn man nun 2' Erdoberfläche unter der Krone und etwa 2' weiter in eine früher gemachte Grube scharrte und das abgeebnete Feld mit der aus der Grube genommenen Erde bedeckte, so wären alle Puppen erstickt. Da aber diese Erde in Wäldchen, Anlagen u. s. w., welche viele Hecken und Gebüsche enthalten, in der die mit Maden geplagten Bäume stehen, sowie, wo die Kirschbäume auf Kleefeldern u. s. w. stehen, nicht weggenommen werden kann, so könnte hier, falls man die **250** Eier tragende Fliege gänzlich aus einem Bezirke entfernen wollte, nur das Abnehmen aller Kirschen und deren weise Vernutzung vor der Ausbildung der Made, vor ihrem Ausgange aus der Kirsche, zu Hülfe nehmen. Aber welche Masse von Hindernissen sich hier widerstemmt, ist um so leichter zu begreifen, je mehr man weiß, daß es durchaus nöthig ist, einen ganzen Bezirk, in welchem die Fliege vorkommt, in solche Quarantäne zu erklären. Das Abnehmen aller Heckenkirschbeeren und Kirschen müßte kurz vor ihrer Zeitigung, das Abscharren des Bodens gleich nach eingethaner Ernte und vor anderweitem Anbruche des Bodens stattfinden. Ich habe Gegenden besucht, welche Kirschbäume haben, auf welchen keine Maden vorkommen; diese standen auf so hartem Boden, daß bei dessen Umackerung die tiefer zu liegen gekommene Puppe unmöglich aus ihm als Fliege sich herauswühlen konnte, und andere Kirschbaumdistrikte gesehen, in welchen die Made alljährlich zu großem Nachtheile aufzutreten pflegt; sie hatten jedesmal einen wenig gebundenen Boden. Hat Jemand etwa das Gegentheil beobachtet? und wenn, standen Heckenkirschen in der Nähe, wurde der Boden umgepflügt oder nicht?

b. Die Vertilgung der Frostfalter aus dem Bereiche der Obstbäume ꝛc.

Der weibliche Frostfalter muß zum Baume herankriechen, der Mann fliegt daran, der Stamm ist der Ort des Stelldicheins, in den Aesten wird die Begattung vollendet, um die Knospen werden die Eier abgelegt. Die schädlichste Art, **geometra brumata**, fliegt aus um den **20.** October, die minder schädliche, **geometra defoliaria**, schon um den **10.** October. Mit Ende

November sind gewöhnlich schon alle Eier abgelegt. Das kann auch von der noch früher als **geometra defoliaria** auftretenden oft gleich häufigen **geometra bajaria** gelten. Von allen drei Arten findet man aber noch Individuen beiderlei Geschlechts bis gegen Ende April, namentlich dann, wenn Kälte im November das Ausschlüpfen unterbrochen. Eine vierte schädliche Art, **geometra aceraria**, geht erst nach dem Winter aus. Die Weiber dieser 4 Arten sind flügellos und sehr reich an Eiern; 80—200. Das Herankriechen auf den frei stehenden Baum hat man schon im vergangenen Jahrhundert durch das einfache untrügliche Mittel, das Klebeband, zu verhindern gesucht, aber obschon in allen landwirthschaftlichen Zeitschriften jedes Jahr neu die Naturgeschichte des Frostfalters abgehandelt wird, wurde dies Mittel doch nirgends so fest durchgesetzt, wie es dies verdient. Manche zwar wollten keinen Erfolg erblickt haben, und selbst in jüngster Zeit wiederholte der sonst gründliche Entomologe Germar den unnützen Zweifel, daß der Mann das unbeflügelte Weib im Fluge auf die Aeste bringe, versteht sich während der Begattung. Doch dem setzt der Verfasser fest die Erfahrung entgegen, daß nimmer Jemand einen solchen Flug gesehen hat noch gesehen haben kann, indem der Mann bei gedachtem Acte sich fast leblos verhält und durch alle gelinden und groben Neckereien eher zur Trennung vom Weibe, als zum Fluge vermocht werden kann und daß vielmehr solche Versuche deßwegen ohne Erfolg waren: a) weil das Klebeband zu spät angelegt worden, nachdem bereits Massen von Mütterchen die Aeste bestiegen. Herbstarbeiten, zumal in Weingegenden, veranlassen diesen Fehler so häufig, daß er allein schon die Ursache wurde, daß das Mittel in unverdienten Mißcredit gekommen; b) weil es, namentlich in der Hauptperiode, nicht fortwährend so klebend erhalten worden, daß der Weg über dasselbe dem Weibe unmöglich geblieben. Gutsbesitzer, die solche Maßregel selbst auszuführen unternehmen, werden durch anderweite Beschäftigungen nur zu häufig daran verhindert, namentlich bei schlechtem Wetter, weiten Gängen ꝛc. Zuverlässige unter strenger Oberaufsicht stehende Arbeiter sollten auf einem ganzen Bezirke mit der Ausführung beauftragt seyn; c) die aus in Blättern unter dem Baumschirme und am Stamm unterhalb dem Klebeband abgelegten Eyern ausgekommenen Räupchen stiegen über das trockne Klebeband im Anfang des Frühjahrs.

Im ersten Jahre müßte dasselbe bis in die Zeit der Blüthe klebend erhalten werden; es fingen sich daran nicht allein diese Räupchen, sondern auch der Apfelblüthkäfer, curculio pomorum, der Stengelbohrer, curculio alliariae, und andere schädlichen, sondern auch die durch Erschütterungen vom Baume herabgefallenen ebengenannten und noch alle mit herabgekommenen anderweiten schädlichen Raupen. Nicht zu vergessen, daß, wenn diese Maßregel triftig ausgeführt worden, die auf dem Baume dennoch vorkommenden kleineren Räupchen (Kleinwürmer) gewissen anderen *beflügelten* Spannern, z. B. geometra rectangulata, dilutata, psittacata und gewissen Micklerarten, Tortrix pruniana, variegana masculana, laevigana etc. tinea consociella u. a. nicht mit den eigentlichen obengenannten geometra brumata, defoliaria etc. verwechselt werden dürfen. Ich bin fest überzeugt, daß die Obstbäume, welche doch in der Regel isolirt, seltener in der Nähe von Hecken, Wäldchen stehen, auf welchen der Frostfalter ebenfalls vorkommt, *in einem Jahre* auf so lange, als sie nicht durch den einen oder anderen Fall wieder eingebracht werden, alle, soferne nicht einige als Puppen länger als ein Jahr liegen, welcher Fall jedoch bei diesen kaum erlebt worden, aus dem behandelten Kreise zu entfernen wären und daß er auf ganz isolirt stehenden Bäumen nicht vorgekommen seyn würde, wenn er nicht das Ei aus der Baumschule mitgenommen, weßwegen gegen eingebrachte Bäume in einem von diesem Hauptfeinde des Obstertrags im ersten Jahre eine Contumaz nöthig wäre. Meine Ansichten über Niederhaltung anderer schädlichen werden im Laufe des Jahres 1841 in einem eigenen Schriftchen veröffentlicht.



Schluß.

Sonstige bemerkenswerthe Notizen von der Versammlung.

Wohl ziemte es sich, als besondere Zierde dieser Versammlung ihr ernstes Halten an dem vorgezeichnet gewesenen Geschäftsplane, ihre Vollzähligkeit bis zum letzten Augenblicke und die allseitig regste Theilnahme an den Verhandlungen, hier ausdrücklich geltend zu machen, sprächen dafür nicht wohl am deutlichsten die vor uns liegenden Verhandlungen; denn wie hätten diese ohne jene, bei der Kürze der Zeit, zu einer solchen Reichhaltigkeit gedeihen können.

Dabei war aber noch ein weiterer Zweck Versammlungen dieser Art, der der Anknüpfung persönlicher Bekanntschaften, die für Alle eine freudige Erinnerung bleiben werden, nicht weniger vollständig erreicht; und so wechselten Heiterkeit und Frohsinn mit ernsten wissenschaftlichen Arbeiten.

Wesentlich war dies durch die Fürsorge gefördert, daß die Gesellschaft jeden Tag gemeinschaftlich bei der Mittagstafel wie in den Abendstunden, (erstere in dem Gasthause zum holländischen, letztere in dem zum rheinischen Hofe) auch in den wenigen, außer den Sitzungen ihr zugemessen gewesenen, Stunden vereinigt bleiben konnte.

Gewürzt durch die Theilnahme so vieler ehrenwerthen Männer bis zu den höchsten Ständen waren diese Vereinigungen es nicht minder durch die Fülle der sinnigsten, herzlichsten und lebhaftesten Toaste, deren ersten auf das hohe Wohl des allergnädigsten Landesherrn, Sr. Königlichen Hoheit des Großherzogs von Hessen und bei Rhein, des Beschützers alles Guten und Nützlichen, auszubringen die Gesellschaft sich gedrungen fühlte.



Die dankbarste Anerkennung verdient aber auch der ehrende Beifall, den die Versammlung bei der Großherzoglichen Staatsregierung allenthalben und namentlich dadurch fand, daß sie dem landwirthschaftlichen Vereine der Provinz Rheinhessen zur Förderung der Interessen der Versammlung einen entsprechenden Fond zur Verfügung zu stellen die Güte hatte.

Außer den bereits im Eingange dieser Schrift erwähnten vortrefflichen Einleitungen, um den Theilnehmern der Versammlung ihren Aufenthalt daselbst angenehm wie nützlich zu machen, war hierzu auch noch dadurch Gelegenheit gegeben, daß selbst noch an beiden Tagen, nach ihrer eigentlichen Dauer, sowohl die städtischen Sammlungen in dem Bibliothekgebäude, als das Naturalienkabinet der Rheinischen naturforschenden Gesellschaft ihr geöffnet waren.

Noch wurde der Versammlung eine besondere Auszeichnung aus dem nahen Herzogthum Nassau und zwar von Seiten Sr. Hochfürstlichen Durchlaucht des Herzogs von Nassau Selbst dadurch zu Theil, daß Höchstdieselben die Vorstände und die Theilnehmer der Versammlung aus dem entfernten Auslande, am Schlusse derselben, auf die Herzoglichen Weingüter Steinberg und Eberbach einladen und daselbst durch Höchst Ihren Oberkellermeister, Herrn Rath Köpp aus Bieberich, einführen ließen.

Es war für sie ein hoher Genuß, nicht allein diese großartigen, durch ihre rationelle Bewirthschaftung weltberühmten Etablissements für Weinbau und Weinbereitung, sondern auch eine Reihe der ausgezeichnetsten Qualitäten von Wein, aus einer über 100 Jahre sich ausdehnenden Periode, d. h. von 1705 an, kennen zu lernen. Namentlich gewährte es dem Sachkundigen ein besonderes Interesse, die Veredlung des Weinbaues an seinen Producten selbst zu erproben, und sich zu überzeugen, welche herrliche Producte, selbst in sonst minder guten Weinjahren, hier der Fleiß zu schaffen wußte.

Eine herzliche Huldigung war dem Fürstlichen Wirthe, ehe die Versammlung den eigens beleuchtet gewesenen Cabinetskeller verließ, gewidmet.

Endlich sollten auch für das größere Publikum die Tage der Versammlung in Mainz nicht ohne Genuß vorübergehen, indem deren wahrhaft brillante Obst- und Traubensammlungen,



aus deren Mitte sich das reich gezierte Bildniß des geliebten Landesherrn erhob, noch einige Tage an ihrem Aufstellungsort, den Sälen des Stadttheatergebäudes und zwar vom 23. bis 25. Oktober zur Ansicht geöffnet blieben, welche Ausstellung auch aus allen Ständen — Einheimischen wie Fremden — zahlreiche Besucher fand.

Die
Versammlung von 1841 zu Würzburg
betreffend.

In Folge der in der allgemeinen und Schluß-Sitzung vom 23. Oktober 1840, oben Seite 19, erfolgten Wahl der Stadt Würzburg, als nächstjährigen Ort der Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten und des dortigen Königlichen Regierungsdirektors, Herrn von Weinbach, zum Präsidenten dieser Versammlung, sind alsbald von Seiten des Herrn Präsidenten, Freiherrn von Lichtenberg, die deßfalls nöthigen Communikationen dahin ergangen.

Es gereicht uns zum Vergnügen, auf diesem Wege noch zur öffentlichen Kenntniß bringen zu können, daß Herr von Weinbach diese Wahl anzunehmen sich bereit erklärt und daß jene Uebernahme des Präsidiums sowohl, als die Wahl der Stadt Würzburg zum künftigjährigen Versammlungsorte, Seine Majestät der König von Bayern nach der Anlage unterm 18. Januar 1841 allergnädigst zu genehmigen geruht haben.

(Abschrift.)

Nr. 801.

Königreich Bayern.

Ministerium des Innern.

Seine Majestät der König haben allergnädigst zu genehmigen geruht, daß die Versammlung der teutschen Wein- und Obstproducenten im Jahr 1841 zu Würzburg stattfinde

und der K. Regierungsdirector von Weinbach das Präsidium derselben übernehme, wonach das Geeignete zu verfügen ist.

München, den 18. Januar 1841.

Auf Seiner Königlichen Majestät allerhöchsten Befehl
v. Abel.

Durch den Minister
der General-Secretär.
In dessen Verhinderung
der geheime Sekretär
Gossinger.

An
die königliche Regierung von
Unterfranken und Aschaffenburg
Kammer des Innern.

Die Versammlung teutscher Wein- und Obst-Producenten im Jahre 1841 betreffend.

In fidem copiae
Regierungs-Präsidial-Secretariat
gez. Schmittbuttner.

(L. S.)

Zur Beglaubigung vorstehender Abschriften
Freiherr von Lichtenberg.

Dieser Nachschrift folgen endlich noch

Wünsche und Fragen
für die
Thätigkeit der 1841er Versammlung.

Indem hier im Allgemeinen auf die in vorliegenden Verhandlungen namentlich von der Weinbausection ausgesprochenen Wünsche bezüglich einzelner nicht vollständig erörterter Puncte verwiesen wird, empfiehlt man weiter folgende specielle Gegenstände zur gefälligen Beachtung.

§. 1. Sehr zweckmäßig wäre es, wenn die verschiedenen Traubensorten in den verschiedenen Reifperioden eine Reihe von Jahren hintereinander chemisch auf die Entwickelung ihres Zuckergehaltes und die Entmischung ihrer Säure durch die Reife, untersucht würden, um den höchsten Grad der Zeitigung herauszufinden, den sie nach der Art des vorhergegangenen Sommers muthmaßlich erreichen könnten. Es würde dies die genauere Bestimmung des Zeitpunktes der Traubenlese sehr erleichtern.

§. 2. Sehr angenehm und zweckdienlich wäre es, wenn nachgenannte Traubenarten recht genau beschrieben und in dem System eingereiht würden. In Würtemberg: Der Schwarz- und Rothurbe; der große, mittlere und kleine Veltliner; der Affenthaler; der Mergentheimer rothe Riesling; der schwarze Hängling; der blaue Scheuchner; der Rothreisler. In Bensheim: Der schwarze Traminer. In Deidesheim: Der kleine Trollinger; der Gewürztraminer. In Wachenheim: Der ächte wahre Gelbhölzler. In Handschuchsheim: Der Hartheinisch. In Pfaffendorf: Der Rosinentraube; der Horntraube.

§. 3. Wünschenswerth wäre eine genaue, auf Versuche gegründete, Angabe desjenigen Reifegrades der Trauben, nach welchem bei längerem Hängenlassen, so wie auch beim Auflegen auf Horden eine weitere Zuckerbildung auf Kosten des Sauergehaltes zu erwarten steht, welche unabhängig von der Verdünstung der Wässerigkeit eine Veredlung des Weines bewirken kann. Eben so sind die chemischen Veränderungen bei der Nachreife der Trauben, namentlich beim Eintritt der sogenannten Edelfäule, noch nicht genügend untersucht und es ist zweifelhaft, ob hierbei sich wirklich noch mehr Zucker ausbilde, oder ob die früher vorhanden gewesene Säure auf eine andere Weise als durch die Zuckerbildung selbst verschwinde, so wie das chemische Verhalten bei dem Morschwerden der anderen Obstarten ebenfalls noch nicht genügend erklärt ist.

§. 4. Deßgleichen die Feststellung eines gemeinsamen Verfahrens zum Zwecke der Herstellung einer ganz genauen und ins Einzelne gehenden Topographie sämmtlicher deutschen Weinlagen nach ihrer Oertlichkeit, Benennung, Exposition, Abdachung, Bodenbeschaffenheit ꝛc. mit Charten. Ebenso

§. 5. Die Feststellung eines solchen Verfahrens zu Ermittlung der mittleren Bodenwärme der deutschen Weinlagen.

§. 6. In Schwaben und Franken wird zur Zeit das Decken — Trechen — der Weinberge noch von den meisten Weinbauern vertheidigt und geübt. In wie weit ist dieses angebliche Verwahrungsmittel gegen den Winterfrost als nützlich oder schädlich und in wie ferne als durch die geographische Lage geboten anzusehen?

§. 7. Ist der kurze ganz niedrige Pfälzer Rahmenbau überall und auch in Franken anwendbar oder mit welchen Modificationen?

